

Codice A1115A

D.D. 22 maggio 2026, n. 438

Concessione del servizio di ristorazione aziendale Grattacielo Piemonte - Decisione di contrarre e approvazione documentazione



ATTO DD 438/A1115A/2026

DEL 22/05/2026

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

A11000- RISORSE FINANZIARIE E PATRIMONIO

A1115A - Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

OGGETTO: Concessione del servizio di ristorazione aziendale Grattacielo Piemonte - Decisione di contrarre e approvazione documentazione

Premesso che:

- nella sede uffici della Regione Piemonte, denominata “Grattacielo Piemonte”, è presente un’area dedicata alla ristorazione interna a servizio del personale presente nell’edificio;
- con determinazione n. 936/A11000 del 21 dicembre 2022 è stato affidato a S.C.R. Piemonte S.p.A., ai sensi dell’allora vigente 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) e servizio di ristorazione collettiva presso la nuova Sede Unica degli uffici della Regione Piemonte, sita in Torino – via Nizza, 330 (ora piazza Piemonte, 1);
- a seguito della procedura aperta gestita da SCR Piemonte inerente il catering veicolato (gara n. 40-2023), il servizio è stato affidato in concessione all’operatore economico Vivenda S.p.A., il cui contratto scade in data 24.10.2026.

Dato atto che:

- è volontà dell’Amministrazione regionale continuare a fornire un servizio di ristorazione all’interno del Grattacielo Piemonte;
- è intenzione dell’Amministrazione dotare l’area dedicata alla ristorazione di idonee predisposizioni, tali da garantirne la fruibilità e la sicurezza, prediligendo la cucina in loco, lasciando in capo all’operatore economico concessionario l’allestimento e la gestione del servizio;
- i lavori occorrenti per le predisposizioni dell’area ristorazione richiederanno circa due anni per la messa in funzione e la consegna all’operatore economico aggiudicatario della stessa.

Effettuata in data 10.10.2025 una consultazione preliminare di mercato, alla quale sono stati invitati tutti gli operatori del settore ristorazione mediante avviso sulla piattaforma telematica Sintel, nella quale, a seguito del confronto con le dieci ditte partecipanti, sono state raccolte informazioni e richieste sulla fattibilità del servizio in oggetto, al fine di definire maggiormente i dettagli del futuro bando.

Dato atto che, a seguito di comunicazioni intercorse tra SCR Piemonte e il settore regionale scrivente, 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, concordando aggiudicare la concessione in oggetto a seguito di espletamento di procedura aperta.

Preso atto che, in merito all'intervento del servizio di ristorazione aziendale, in sede di programmazione triennale degli acquisti di beni e servizi, ai sensi dell'art. 37 del d.lgs. 36/2023, per il periodo 2026-2028, è stato assegnato il Codice Unico Intervento – CUI S80087670016202500041.

Considerato che:

- non sono presenti Convenzioni CONSIP attive per il servizio in oggetto;
- il servizio prevede due modalità di svolgimento, di cui una prima fase riguardante il servizio di caffetteria e ristorazione e una seconda riguardante il servizio di caffetteria e cucina in loco, a seguito dell'esecuzione dei lavori per adeguare a livello impiantistico l'area;
- tali modalità di svolgimento del servizio prevedono due investimenti differenti da parte del concessionario, legati alla data di consegna dell'area nella quale svolgere il servizio di cucina in loco;
- in caso di mancata consegna dell'area da parte di Regione Piemonte nel termine stabilito di due anni dall'avvio del servizio, il concessionario non è tenuto ad allestire la cucina in loco e, pertanto, non è obbligato ad investire quanto preventivato in sede di offerta tecnica.

Ritenuto necessario procedere alla predisposizione di due Piani Economici Finanziari – PEF, dei quali uno relativo al solo servizio di caffetteria e ristorazione (in caso di mancata consegna dell'area destinata alla cucina in loco) e l'altro al servizio di caffetteria e cucina in loco (in caso di consegna dell'area entro il termine di due anni dall'avvio del servizio), in modo da permettere agli operatori economici interessati di ponderare l'offerta da presentare in sede di gara.

Predisposti i due Piani Economici Finanziari, i cui valori indicati sono dettagliati nell'allegato All. 10_Piani Economici Finanziari - PEF, presente all'interno della documentazione di gara e definito in € 2.948.121,00 il valore stimato della concessione ai quali, ai fini del calcolo della soglia europea, viene aggiunta la proroga tecnica ex art. 14 del d.lgs. 36/2023 stimata in sei mesi, per un valore presunto di € 325.224,90, per un valore complessivo di € 3.273.345,90.

Quantificato il canone di concessione, composto da due parti soggette a rialzo da parte degli operatori economici offerenti:

- la prima in misura fissa a seconda dell'area utilizzata (fase 1 o fase 2);
- la seconda variabile, definita in percentuale rispetto al fatturato del servizio (0,5%).

La quantificazione dei canoni ha inoltre tenuto conto dei seguenti fattori:

- spese di allacciamento, installazione e manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature a carico del concessionario;
- mancata garanzia di una significativa remunerazione del capitale investito, con rischio operativo a totale carico del concessionario, in considerazione sia dell'investimento iniziale sia dell'eventuale investimento futuro da parte dell'operatore economico;
- numero di utenti che attualmente usufruiscono del servizio;
- svolgimento dell'attività lavorativa, per alcuni soggetti che occupano la nuova sede uffici, in modalità smart working in media di un giorno a settimana, come da normativa vigente che diminuisce il numero di potenziali utenti;
- obbligo di accettazione del buono pasto elettronico in uso dal personale regionale da parte

dell'operatore economico;

- definizione del prezzo massimo di vendita al pubblico soggetto a ribasso in sede di offerta tecnica;
- vincolo temporale della revisione del listino prezzi;
- costo del personale impiegato nel servizio oggetto di concessione;
- durata della concessione.

Considerato che, attualmente, non sono presenti rilevatori puntuali per definire il consumo di energia elettrica e acqua da parte dell'operatore, in attesa dell'installazione degli stessi da parte dell'Amministrazione, viene quantificato in € 8.000,00 per anno l'importo che l'operatore dovrà versare a titolo di rimborso utenze; tale conteggio, condiviso con la struttura regionale competente "Gestione e Sicurezza Palazzo Unico", tiene in considerazione i seguenti fattori:

- attuale assenza di contatori specifici per ogni partizione di tutta la sede unica (Torre, Corte, Centro servizi, aree esterne), che si presume siano posizionati durante l'esecuzione del contratto;
- operatività dell'impianto 24h/24, 365gg/365 (climatizzazione compresa) in rapporto alle 8 ore di esercizio nei 5 giorni settimanali di svolgimento del servizio (oltre alle festività infrasettimanali e giornate di chiusura della sede);
- impossibilità per l'operatore economico concessionario di poter gestire l'impianto autonomamente, scegliere il contratto e la tariffa idonea al suo servizio, avere una propria linea elettrica indipendente;
- imposizione dei giorni di apertura/chiusura della sede da parte dell'Amministrazione;
- l'ultimo Rapporto Osservatorio Confcommercio Energia – OCEM (gennaio 2026) stima in € 600,00 il consumo medio mensile di corrente elettrica per un locale analogo a quello della concessione.

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

Valutati i contributi pervenuti dalle direzioni regionali "Direzione della Giunta regionale", "Ambiente, Energia e Territorio", "Agricoltura e Cibo", "Sanità" e "Risorse Finanziarie e Patrimonio", in merito al testo del capitolato e ritenuti corrispondenti alle esigenze di Regione Piemonte.

Sentito il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – RSPP e la Responsabile di Palazzo al fine di definire i diversi vincoli da imporre al concessionario del servizio, inerenti gli aspetti di accesso, sicurezza dei luoghi di lavoro e in materia di antincendio.

Recepito quanto indicato dai settori competenti, a seguito di incontri e scambio di documentazione con S.C.R. Piemonte, è stata predisposta la seguente documentazione riguardante il servizio di ristorazione aziendale:

- capitolato tecnico e relativi allegati;
 - Allegato 1 - Prodotti di qualità della Regione Piemonte;
 - Allegato 2a - Planimetria locali fase 1;
 - Allegato 2b - Planimetria cucina fase 2;
 - Allegato 2c - Planimetria evacuazione e vie di fuga;
 - Allegato 2d - Planimetria area rifiuti;
 - Allegato 2e - Planimetria accessi da via Passo Buole;
 - Allegato 2f - Planimetria impianti;
 - Allegato 3 - Listino prodotti base;
 - Allegato 4 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza – DUVRI;

- Allegato 5 - Estratto SGSA;
 - Allegato 6 - Schede tecniche arredi;
 - Allegato 7 - Elenco personale in servizio;
 - Allegato 8 - Tipologie di preparazione;
 - Allegato 9 - Schema di contratto;
 - Allegato 10 - Piani Economici Finanziari (PEF);
 - Allegato 11 - Modalità operative per la raccolta differenziata dei rifiuti urbani al Grattacielo Piemonte;
 - Allegato 12 - Informativa Videosorveglianza;
 - Allegato 13 - Patto Integrità;
 - Allegato 14 - Documento di Indirizzo alla Progettazione – DIP;
 - Allegato 15 - CAM;
 - Allegato 16 - Grammatore
 - Criteri di valutazione dell'offerta tecnica;
- da approvare e trasmettere a SCR Piemonte SpA al fine di procedere con l'espletamento della gara, come previsto dall'accordo citato in premessa.

Dato atto che, ai sensi della L.R. n. 23/2008, il Responsabile Unico del Progetto è il Dirigente pro tempore del Settore A1115A Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico dott. Franco Caporale, in forza della DGR di nomina n. 49-1173/2025 del 26.05.2025.

Ritenuto pertanto opportuno adottare la decisione di contrarre e, conseguentemente, approvare la documentazione sopra citata inerente l'affidamento del servizio di ristorazione.

Dato atto che SCR Piemonte si occuperà di tutti gli adempimenti inerenti la procedura di gara, compresi gli obblighi in materia di trasparenza di cui al d.lgs. n. 33/2013.

Attestata l'avvenuta verifica dell'insussistenza, anche potenziale, di situazioni di conflitto di interesse.

Vista la Circolare del Settore Trasparenza e Anticorruzione prot. n. 1039-SA001 del 07.09.2017.

Attestata la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della D.G.R. n. 8-8111 del 25 gennaio 2024.

Viste le D.G.R.:

- n. 3-2182 del 30 gennaio 2026 "Approvazione del Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO) della Giunta regionale del Piemonte per gli anni 2026-2028, ai sensi del D.L. n.80 del 09 giugno 2021, convertito in Legge n.113 del 06 agosto 2021";
- 30-2487 del 27 aprile 2026 "Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO) della Giunta regionale del Piemonte per gli anni 2026-20287 di cui alla DGR n. 3-2182 del 30 gennaio 2026. Appendice A.1 "Piano Obiettivi 2026-2028 dei Direttori del ruolo della Giunta regionale"- Approvazione della tabella di assegnazione dei pesi degli obiettivi per l'anno 2026."

Dato atto che il presente atto non comporta oneri aggiuntivi a carico del bilancio regionale.

IL DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- Legge n. 241 del 7 agosto 1990, "Nuove norme in materia di Progetto amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi." e s.m.i.;
- L.R. n. 14 del 14.10.2014 "Norme sul Progetto amministrativo e disposizioni in materia di semplificazione";
- d.lgs. n. 165/2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" e s.m.i.;
- L.R. n. 23 del 28 luglio 2008 "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza e il personale" e s.m.i.;
- Legge n. 136 del 13 agosto 2010, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia";
- Legge n. 190 del 6 novembre 2012, "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione" 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.M. 30/01/2015 "Semplificazione in materia di documento di regolarità contributiva (DURC);
- D.G.R. 25 gennaio 2024, n. 8-8111 "Disciplina del sistema dei controlli e specificazione dei controlli previsti in capo alla Regione Piemonte in qualità di Soggetto Attuatore nell'ambito dell'attuazione del PNRR. Revoca delle D.G.R. 17 ottobre 2016 n. 1-4046 e 14 giugno 2021 n. 1-3361";
- d.lgs. n. 36 del 31 marzo 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" e s.m.i.;

determina

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

1. di adottare la decisione di contrarre e approvare la seguente documentazione inerente l'affidamento del servizio di ristorazione aziendale:

-
- capitolato tecnico e relativi allegati;
 - Allegato 1 - Prodotti di qualità della Regione Piemonte;
 - Allegato 2a - Planimetria locali fase 1;
 - Allegato 2b - Planimetria cucina fase 2;
 - Allegato 2c - Planimetria evacuazione e vie di fuga;
 - Allegato 2d - Planimetria area rifiuti;
 - Allegato 2e - Planimetria accessi da via Passo Buole;
 - Allegato 2f - Planimetria impianti;
 - Allegato 3 - Listino prodotti base;
 - Allegato 4 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza – DUVRI;
 - Allegato 5 - Estratto SGSA;
 - Allegato 6 - Schede tecniche arredi;
 - Allegato 7 - Elenco personale in servizio;

- Allegato 8 - Tipologie di preparazione;
 - Allegato 9 - Schema di contratto;
 - Allegato 10 - Piani Economici Finanziari (PEF);
 - Allegato 11 - Modalità operative per la raccolta differenziata dei rifiuti urbani al Grattacielo Piemonte;
 - Allegato 12 - Informativa Videosorveglianza;
 - Allegato 13 - Patto Integrità;
 - Allegato 14 - Documento di Indirizzo alla Progettazione – DIP;
 - Allegato 15 - CAM;
 - Allegato 16 - Grammatore
 - Criteri di valutazione dell'offerta tecnica;
- allegati alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale del provvedimento;

2. di dare atto che la presente determinazione non comporta oneri aggiuntivi a carico del bilancio regionale;

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

4. di rimandare a successiva determinazione, a seguito dell'individuazione dell'operatore economico concessionario e della firma del relativo contratto, l'accertamento dell'entrata del canone di concessione e del rimborso utenze.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. n. 22/2010 nonché nel sito istituzionale dell'ente, nella sezione "Amministrazione Trasparente", ai sensi dell'art. 23 c. 1 lett. b) del d.lgs. n. 33/2013 s.m.i.

Avverso la presente determinazione è possibile ricorrere al Tribunale Amministrativo Regionale entro 30 giorni dalla pubblicazione dell'atto, secondo quanto previsto all'art. 120 del d.lgs. n. 104/2010 (Codice del processo amministrativo).

IL DIRIGENTE (A1115A - Servizi interni e benessere organizzativo
Palazzo Unico)
Firmato digitalmente da Franco Caporale

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

1. Capitolato_Tecnico_ristorazione_aziendale.pdf
2. All._1_Prodotti_di_qualità_Regione_Piemonte.pdf
3. All._2a_Planimetria_locali_fase_1.pdf



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

4. All._2b_Planimetria_cucina_fase_2.pdf 
5. All._2c_Planimetria_evacuazione_e_vie_di_fuga.pdf 
6. All._2d_Planimetria_area_rifiuti.pdf 
7. All._2e_Planimetria_accesso_da_via_Passo_Buole.pdf 
8. All._2f_Planimetria_impianti.pdf 
9. All._3_Listino_prodotti_base.pdf 
10. All._4_Documento_Unico_di_Valutazione_dei_Rischi_da_Interferenza_-_DUVRI.pdf 
11. All._5_Estratto_SGSA.pdf 
12. All._6_Schede_tecniche_arredi.pdf 
13. All._7__Elenco_personale_in_servizio.pdf 
14. All._8_Tipologie_di_preparazione.pdf 
15. All._10_Piani_Economici_Finanziari_-_PEF.pdf 
16. All._11_Modalità_Raccolta_Differenziata_Rifiuti.pdf 
17. All._12_Informativa_Videosorveglianza.pdf 
18. All._13_Patto_integrità.pdf 
19. All._14_Doc_Indirizzo_alla_Progettazione_DIP.pdf 
20. All._15_CAM.pdf 
21. All._16_Grammature.pdf 
22. All._9_Schema_di_contratto.pdf 

Allegato 



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 d.lgs. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

CAPITOLATO TECNICO

CPV:

55410000-7 Servizi di gestione bar
55300000-3 Servizi di ristorazione e distribuzione pasti

CUI:

S80087670016202500041

INDICE

1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	4
2 DURATA DELLA CONCESSIONE.....	4
3 VALORE ECONOMICO DELLA CONCESSIONE.....	4
4 SERVIZI OGGETTO DI CONCESSIONE.....	5
4.1 Servizio Bar.....	5
4.2 Servizio Ristorazione.....	6
4.2.1 Servizio Ristorazione - fase 1.....	6
4.2.2 Servizio di Ristorazione - fase 2.....	6
4.2.3 Menù di Ristorazione – fase 1 e fase 2.....	7
4.2.4 Variazione dei menù.....	8
4.3 Progettazione del servizio - Aspetti tecnici.....	8
5 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	10
5.1 Caratteristiche dei generi alimentari.....	10
5.2 Preparazione, cottura, porzionamento/confezionamento dei pasti.....	11
5.3 Servizio di trasporto.....	12
5.4 Servizio di distribuzione dei pasti all’utenza.....	12
5.5 Conduzione dei locali.....	13
5.5.1 Pulizia e sanificazione.....	14
5.5.2 Raccolta differenziata e conferimento dei rifiuti nell’apposita area.....	15
5.5.3 Manutenzione di locali, impianti, arredi e attrezzature.....	16
5.5.4 Pubblicità.....	16
5.5.5 Chiavi di accesso ai locali.....	17
5.5.6 Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali.....	17
6 ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	17
6.1 Gestione delle emergenze e interruzione del servizio per cause di forza maggiore.....	18
7 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RIFIUTI.....	18
8 MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP.....	18
9 CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	19
10 PUBBLICAZIONE DEL MENU’ E PRENOTAZIONE DEI MENU’ AD HOC.....	19
11 STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI.....	20
12 SISTEMA INFORMATIVO PER LA GESTIONE INTEGRATA DELLA CONCESSIONE.....	20
13 STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL GESTORE.....	20
13.1 Responsabile del Servizio.....	21
13.2 Responsabile Operativo.....	21
13.3 Personale del Gestore e Osservanza CCNL.....	22
13.4 Clausola di salvaguardia sociale.....	22
13.5 Sicurezza sul lavoro.....	23
13.6 Gestione delle interferenze.....	23
13.7 Adozione del SGSA del Grattacielo Piemonte e gestione delle emergenze.....	23
14 RESPONSABILE DEL PROGETTO (RUP) E DIRETTORE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO (DEC).....	24

15 ONERI ED OBBLIGHI DEL GESTORE.....	24
16 MODALITÀ DI AVVIO DEL SERVIZIO E CONSEGNA DEI LOCALI.....	25
16.1 Progetto di allestimento dei locali.....	25
16.2 Allestimento dei locali e avvio del servizio – Fase 1.....	25
16.3 Allestimento dei locali e avvio del servizio – Fase 2.....	26
17 RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE.....	27
18 PREZZI AL PUBBLICO.....	27
18.1 Revisione del listino prezzi.....	27
19 CANONE DI CONCESSIONE E UTENZE.....	28
19.1 Modalità di pagamento.....	28
19.2 Riequilibrio economico-finanziario.....	29
20 SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO.....	29
20.1 Customer satisfaction.....	29
21 VERIFICHE DI CONFORMITÀ.....	30
21.1 Verifica di conformità in corso di esecuzione.....	30
21.2 Verifica di conformità definitiva.....	30
22 REPORTISTICA.....	30
23 RESPONSABILITÀ PER DANNI E POLIZZA ASSICURATIVA.....	30
24 GARANZIA DEFINITIVA.....	31
25 GESTIONE DEGLI INADEMPIMENTI.....	31
25.1 Penali.....	31
26 ALLEGATI.....	33

1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato Tecnico regola i rapporti tra la Regione Piemonte (di seguito denominata “Regione”, “Amministrazione” o “Ente”) e l’Operatore Economico aggiudicatario (di seguito denominato “Gestore”, “Fornitore” o “Concessionario”) e ha per oggetto l’affidamento in concessione degli spazi e locali di proprietà della Regione idonei all’esercizio del servizio di bar e ristorazione da effettuarsi presso la sede “Grattacielo Piemonte” della Regione sito in Torino, Piazza Piemonte 1.

Il servizio in oggetto è rivolto ad un’utenza costituita da dipendenti della Regione Piemonte, ospiti, visitatori esterni e ditte operanti all’interno del complesso edilizio. Si specifica che presso la sede unica della Regione si rileva una presenza quotidiana media pari a circa 1.400 persone.

La Regione non garantisce un numero minimo di utenti in quanto la fruizione del servizio è libera, per cui l’Ente non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni somministrate quotidianamente e in totale. Il Gestore, pertanto, non può vantare pretese né richiedere modifiche al contratto (Allegato 9 – *Schema di contratto*) per eventuale mancata affluenza da parte degli utenti.

L’Amministrazione si riserva la facoltà di:

- rimodulare gli spazi secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative;
- affidare a terzi altri locali interni agli immobili, fatta eccezione per quelli destinati al servizio-oggetto del presente Capitolato Tecnico, e/o spazi esterni, per attività di catering e/o *bouvette* in occasione di incontri, riunioni o convegni;

senza che nulla possa essere eccepito dal Gestore.

E’ fatto divieto al Gestore di affidare a terzi spazi e aree dati in concessione da Regione.

È inoltre richiesta l’osservanza delle disposizioni di cui al d.lgs. 196/2021 che ha dato attuazione dalla Direttiva UE 2019/904 sulla riduzione dell’incidenza di determinati prodotti di plastica sull’ambiente, nonché delle specifiche disposizioni di sicurezza previste dal Sistema di Gestione della Sicurezza Antincendio (SGSA) della sede.

Il Gestore, con la presentazione dell’offerta, prende visione dell’*Informativa Videosorveglianza* (Allegato 12) - e accetta il *Patto Integrità* (Allegato 13).

2 DURATA DELLA CONCESSIONE

L’affidamento del servizio in concessione ha durata di 60 (sessanta) mesi con decorrenza dall’attestazione di avvio del servizio.

L’Offerta Economica presentata dal Gestore è sostenibile con riferimento ai 60 (sessanta) mesi di durata prevista. Il Gestore, in tale periodo, considera ammortizzati tutti gli eventuali investimenti e nulla può essere richiesto a Regione.

L’Amministrazione prevede l’eventualità di una proroga tecnica, quale strumento eccezionale e temporaneo ex art. 120, comma 11, d.lgs. 36/2023, nel caso, per ragioni non imputabili all’Ente, risulti necessario prolungare il contratto in scadenza al fine di garantire la continuità delle prestazioni, nelle more della conclusione della nuova procedura di affidamento.

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 è pari a € 2.948.121,00 comprensivo di € 1.005.685,75 € relativi ai costi della manodopera ed a € 350,00 relativi ai costi della sicurezza.

Si evidenzia che i costi della manodopera sono stati quantificati in applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro - CCNL per i dipendenti di aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commerciale e turismo (contraddistinto dal codice alfanumerico unico H05Y) ai sensi del Decreto Direttoriale n. 63 del 10/07/2025 e relativi allegati.

Il valore economico della concessione rappresenta una stima effettuata sulla base del numero di utenti che giornalmente usufruiscono del servizio 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.

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici alla predisposizione delle relative offerte, nell'allegato 10 - *Piani Economici Finanziari (PEF)*, è illustrata la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento nei due scenari previsti nei paragrafi seguenti.

4 SERVIZI OGGETTO DI CONCESSIONE

I servizi oggetto della Concessione erogati dal Gestore sono i seguenti:

- Servizio bar;
- Servizio ristorazione.

Il Concessionario si impegna a gestire i servizi con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa di tempo in tempo vigente, assicurando gli adempimenti descritti nel presente Capitolato Tecnico e coerentemente con quanto indicato nell'Offerta Tecnica.

L'Operatore Economico può presentare iniziative finalizzate ad aumentare l'attrattività del servizio (es. organizzazione periodica di eventi quali degustazioni di prodotti selezionati, momenti promozionali legati a ricorrenze o stagionalità, raccolte punti e promozioni, scontistiche in fasce orarie al fine di evitare lo spreco alimentare, ecc...). Tali proposte vengono preventivamente autorizzate dall'Amministrazione.

Il Gestore svolge i servizi di bar e ristorazione per i dipendenti della Regione Piemonte e per ogni altro utente autorizzato dall'Amministrazione presso i locali concessi in uso indicati nell'Allegato 2a - *Planimetria locali fase 1*, e Allegato 2b - *Planimetria cucina fase 2*, indicando l'allestimento che intende mettere in opera per lo svolgimento del servizio, differenziato per le due fasi di seguito dettagliate.

Le aree nelle quali il Gestore può svolgere le diverse attività del servizio, indicate nell'Allegato 2a - *Planimetria locali fase 1* comprendono, al piano Corte zero:

- locale dotato di carico/scarico acqua;
- servizi igienici dedicati all'utenza del servizio bar/ristorazione, di cui uno riservato al personale dell'Operatore Economico;
- locale deposito.

Nel restante spazio disponibile in Corte zero, il Gestore presenta, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, il layout progetto distributivo indicando le modalità organizzative del servizio. A titolo esemplificativo e non esaustivo, il progetto prevede i seguenti ambiti funzionali:

- area dedicata al servizio bar, comprensiva di eventuale locale di pertinenza destinato a lavaggio stoviglie, deposito, scaffalature e attività accessorie; **il banco di mescita ha una lunghezza minima di 8 metri** ed è in modo da non interferire con le vie di esodo e con i percorsi di sicurezza;
- area dedicata alla distribuzione dei pasti;
- area dedicata al consumo dei pasti, opportunamente organizzata in funzione dei flussi di utenza e della fruibilità degli spazi.

Al piano Corte 1 sono presenti gli spogliatoi, comprensivi di docce e servizi igienici, dedicati al personale del servizio bar/ristorazione.

Ai fini della presentazione dell'offerta, il Gestore tiene conto della *Planimetria evacuazione e vie di fuga* (Allegato 2c).

4.1 Servizio Bar

Il Concessionario gestisce il servizio bar e le attività connesse (es. rifornimento, preparazione e somministrazione al pubblico di bevande e prodotti alimentari per l'esercizio del servizio, ecc...) a favore degli utenti del Palazzo della Regione Piemonte, rendendo sempre disponibili generi alimentari di consumo e

bevande di alto livello qualitativo, conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, ai requisiti minimi definiti nel presente Capitolato Tecnico e quanto previsto nell'Offerta Tecnica, al fine di garantire la continuità del servizio e la soddisfazione dei consumatori.

Vengono resi disponibili giornalmente e per tutta la durata del servizio almeno i prodotti indicati nell'Allegato 3 - *Listino prodotti base*, con la seguente varietà:

- almeno 2 tipologie di insalatone (piatto unico a base di verdure arricchito con proteine vegetali e o animali);
- almeno 2 tipologie diverse di piatti freddi;
- almeno 3 tipologie diverse di panini/tramezzini/toast;
- almeno 3 tipologie diverse di pizza/piadine.

Tale servizio viene svolto per tutta la durata del contratto di concessione.

4.2 Servizio Ristorazione

4.2.1 Servizio Ristorazione - fase 1

Il Gestore indica in Offerta Tecnica le modalità con le quali intende effettuare il servizio di ristorazione fase 1 (es. catering veicolato, cook and chill...), il layout distributivo per la fase 1 e le relative attrezzature. Tale modalità di gestione del servizio è prevista per la **durata indicativa di due anni**.

L'Operatore Economico può organizzare il servizio ristorazione:

- a) in un'area specifica separata dalla zona bar;
- b) nella medesima area della zona bar.

In caso di scelta della modalità a), il Concessionario può svolgere l'attività nella modalità ritenuta idonea (es. self-service a isole o in linea, servizio al tavolo, cercapersone - *disk pager*, prenotazione, ritiro al banco, ecc...).

In caso di scelta della modalità b), il Concessionario può svolgere l'attività in modalità tale da non creare affollamento nell'area bar (es. servizio al tavolo, cercapersone - *disk pager*, prenotazione, ritiro al banco, ecc...).

4.2.2 Servizio di Ristorazione - fase 2

La Regione intende procedere alla ristrutturazione di spazi da dedicare al servizio di ristorazione, adiacenti a quelli già elencati e rappresentati nell'Allegato 2b - *Planimetria cucina fase 2*.

Tali spazi, tutti situati al piano Corte zero, comprendono indicativamente:

- area cucina, con eventuale parte da dedicare alle diete speciali;
- area frigoriferi/celle frigo;
- area lavaggio stoviglie;
- zona di carico/scarico;
- area dedicata alla raccolta differenziata;
- spogliatoi comprensivi di servizi igienici per il personale dei servizi bar/ristorazione.

Per ulteriori dettagli consultare l'Allegato 14 – *Documento di Indirizzo alla Progettazione – DIP*.

Modalità di svolgimento del servizio per la fase 2:

Nel termine di due anni decorrenti dall'avvio del servizio, l'Amministrazione mette a disposizione del Gestore gli ulteriori spazi indicati nell'allegato 2b - *Planimetria cucina fase 2*.

Il Gestore indica in Offerta Tecnica il layout distributivo per la fase 2 e le relative attrezzature.

Il Gestore, entro 90 giorni dalla consegna dei locali aggiuntivi, ha l'obbligo di:

- allestire la cucina per effettuare le preparazioni in loco dei pasti, secondo quanto previsto nell'Allegato 8 - Tipologie di preparazione;
- applicare la modalità di distribuzione dei pasti, come indicato in Offerta Tecnica.

L'Amministrazione si impegna a fornire la progettazione esecutiva dei locali rappresentati nella fase 2, validata dalla struttura regionale competente, in cui è descritta la distribuzione degli impianti, la suddivisione degli spazi e il crono-programma per l'esecuzione dei lavori.

A conclusione degli interventi viene trasmesso il progetto *as-built* corredato delle certificazioni e delle specifiche tecniche necessarie all'allestimento degli spazi.

L'operatore presenta il progetto di allestimento dei locali, comprensivo dell'elenco delle attrezzature, entro 10 giorni lavorativi dalla ricezione del progetto *as-built*, che viene approvato dalla struttura regionale competente.

Qualora i nuovi locali non siano resi disponibili da Regione entro il termine di due anni dall'avvio del servizio fase 1, non sussiste alcun obbligo a carico del Gestore di realizzazione di quanto previsto in Offerta Tecnica relativo al servizio di ristorazione per la fase 2; in tal caso l'operatore prosegue il servizio come previsto in fase 1 per il restante periodo del contratto.

4.2.3 **Menù di Ristorazione – fase 1 e fase 2**

I menù predisposti dal Gestore sono conformi a quanto definito nel presente Capitolato Tecnico e a quanto proposto nell'Offerta Tecnica.

I menù proposti all'utenza, sia nella fase 1 che nella fase 2, prevedono ogni giorno, almeno i prodotti base indicati nell'Allegato 3 - *Listino prodotti base* con la seguente varietà:

- almeno 2 tipi di insalate;
- almeno 2 tipologie diverse di piatti freddi;
- almeno 2 tipologie diverse di primi piatti caldi (gli alimenti *in bianco*, che sono comunque sempre presenti, non sono conteggiati nel numero minimo di tipologie di pasto);
- almeno 2 tipologie diverse di secondi piatti caldi;
- almeno 2 tipologie diverse di contorni caldi e almeno 2 tipologie diverse di contorni freddi;
- almeno 2 tipologie diverse di frutta/macedonia e dessert.

Il Gestore prevede la possibilità di servire singoli piatti (solo primo oppure solo secondo oppure contorno misto) a scelta degli utenti del servizio.

I piatti proposti possono anche essere combinati tra loro a discrezione dell'utenza, per la composizione di un piatto tris (primo, secondo e contorno) e/o un piatto bis (primo e contorno oppure secondo e contorno), garantendo la quantità delle componenti in modo da formare un piatto adeguato.

Rimane a discrezione del Gestore la facoltà di proporre ulteriori tipologie e combinazioni differenti (es. piatti del giorno).

Il Gestore fornisce inoltre pane/grissini e tutti i condimenti necessari per la consumazione del pasto, in particolare:

- pane di produzione giornaliera e non rigenerato;
- per il condimento dei primi piatti vengono messi a disposizione esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano;
- per i condimenti a crudo delle verdure e delle pietanze cotte alla griglia sono 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 disincentiva il consumo di bottiglie di plastica d'acqua provvedendo alla fornitura e manutenzione di erogatori di acqua gratuita microfiltrata presso i locali adibiti alla consumazione del pasto e, pertanto, si riserva la facoltà di vietare limitare la vendita di bottigliette all'utenza nei locali dati in concessione.

Il Concessionario garantisce la fornitura di pasti *ad hoc* su prenotazione per le seguenti diete:

- senza glutine;
- a ridotto apporto di lattosio;
- per disfagie;

nonché eventuali ulteriori diete proposte dal Gestore in Offerta Tecnica.

Per la preparazione e la distribuzione di pasti per i soggetti che richiedono diete particolari vengono utilizzati flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione dei pasti base.

Per ciascuna ricetta il Gestore specifica:

- denominazione dei singoli ingredienti espressi in peso in ordine decrescente, relativi allergeni;
- le porzioni medie dei principali gruppi alimentari (pasta, pane, legumi, carne, formaggio, ecc.), i metodi di cottura adottati e i condimenti utilizzati;
- la tipologia e la qualità merceologica dei generi alimentari corredate da relativa scheda tecnica di prodotto e dei relativi fornitori.

Il Gestore garantisce il rispetto delle grammature minime indicate nell'Allegato 16 – *Grammature*.

4.2.4 Variazione dei menù

Il Gestore può richiedere delle variazioni ai menù presentati in Offerta Tecnica, debitamente documentate e motivate e accettate 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.

Nel corso del contratto il Gestore, in caso di costante non gradimento di alcuni piatti, integra e/o modifica la composizione dei pasti con l'inserimento di ulteriori piatti o derrate le cui caratteristiche sono concordate con l'Ente, senza alcun onere aggiuntivo.

Il Gestore è tenuto in ogni caso a comunicare tempestivamente la variazione ai menù giornalieri indicati.

4.3 Progettazione del servizio - Aspetti tecnici

L'Operatore Economico, ai fini della presentazione dell'Offerta Tecnica riguardante sia l'allestimento degli spazi sia la gestione del servizio, tiene presente degli aspetti di seguito elencati.

Progettazione

Il layout per gli allestimenti degli spazi deve rispettare quanto indicato nella normativa relativa agli ambienti di lavoro, le norme igienico sanitarie e la sicurezza antincendio per cucine con potenza termica superiore a 35 KW.

L'installazione delle attrezzature tiene conto di tutte le soluzioni tecnologiche disponibili in materia di risparmio energetico, privilegiando l'impiego di sistemi ad alta efficienza, l'ottimizzazione dei consumi, nonché del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi, con particolare attenzione alla sostenibilità dei materiali lungo l'intero ciclo di vita delle attrezzature.

A fine realizzazione ed allestimento degli spazi è obbligo del Concessionario presentare le dichiarazioni di conformità degli impianti realizzati ai sensi del D.M. 37/2008 e presentare le richieste di autorizzazione agli enti territorialmente competenti.

Materiali

Eventuali pareti divisorie e allestimenti degli ambienti previste in aggiunta dal Concessionario devono essere

in **classe zero di reazione al fuoco** e/o materiale non combustibile, facilmente lavabile e dovranno essere posizionate sulla pavimentazione in modo da non forarla o danneggiarla.

Il materiale di rivestimento presente nei locali dedicati alla consumazione dei pasti è il gres porcellanato di spessore 20mm classe A1 fl, con alte prestazioni igieniche, tale materiale è dotato di adeguata resistenza, non assorbente, lavabile e non tossico e assicura un sufficiente scorrimento, non deve essere danneggiato o lesionato o alterato per non modificare la sua certificazione.

Impianti

All'interno dei locali oggetto di concessione sono presenti pozzetti di scarico collegati alla rete fognaria a cui il Concessionario può collegarsi.

Sono inoltre presenti predisposizioni di adduzione idrica (acqua fredda e miscelata) collegati alla rete degli impianti idro-termici già presenti nell'edificio a disposizione dell'operatore.

Nell'edificio non è presente l'allacciamento alla rete del gas.

Gli impianti oggetto del servizio di progettazione sono inseriti in una struttura dove l'architettura impiantistica è integrata in un sistema complesso di gestione della sicurezza, la progettazione deve prevedere tutte le predisposizioni e gli oneri utili a garantire che i medesimi siano integrati e interfacciati con quelli già esistenti.

Per la presentazione dell'Offerta Tecnica relativa alla fase 1, si invita a fare riferimento all'allegato 2f *Planimetria impianti*.

Arredi

Gli arredi e allestimenti che saranno aggiunti dal Gestore per lo svolgimento del servizio, devono essere in **classe 1 di reazione al fuoco**, in analogia con quanto prescritto per tutti gli arredi presenti nel complesso edilizio.

Conessione dati

Il Gestore deve dotarsi di una propria linea dati per l'esecuzione del servizio, salvo diversi accordi con Regione.

Antincendio

I locali oggetto di concessione sono dotati di impianti antincendio che devono essere mantenuti nella collocazione originaria e non alterati, in quanto certificati.

Ogni modifica a quanto già realizzato presente, (pareti, pavimenti, porte...) incluse le pareti in muratura, è a carico del Concessionario secondo specifiche indicazioni tecniche (tinteggiatura intumescente, tamponatura ignifuga, ecc...) avendo cura di non interferire con gli impianti esistenti compromettendone il corretto funzionamento ed è soggetta ad approvazione da parte della struttura regionale competente.

In caso di attraversamenti di compartimentazioni antincendio deve essere garantito, a cura del Concessionario, il ripristino della resistenza al fuoco (REI) delle pareti e/o solette con la Dichiarazione inerente i prodotti - DICH PROD a cura di Professionista abilitato secondo il modello predisposto dal Comando dei Vigili del Fuoco.

La progettazione del servizio viene sviluppata in modo coerente e pienamente integrato all'interno del sistema complessivo di gestione della sicurezza, al fine di garantire il rispetto di quanto previsto dal S.G.S.A. e dalla normativa vigente. Essa deve inoltre tenere conto della complessità del contesto edilizio, adottando soluzioni organizzative e operative adeguate a gestire criticità funzionali assicurando elevati standard di sicurezza, efficacia e continuità del servizio.

5 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

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

- d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro;
- tutte le norme in materia di salubrità alimentare;
- specifiche disposizioni per l'attività terza di ristorazione, previste dal Sistema di Gestione della Sicurezza Antincendio – SGSA della sede unica regionale.

Per quanto non indicato si rinvia ai paragrafi successivi del presente Capitolato Tecnico.

Il servizio svolto dal Gestore si compone delle seguenti attività:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione dei generi alimentari sia nell'area bar sia nell'area ristorazione;
- preparazione, cottura, porzionamento/confezionamento e distribuzione dei pasti;
- eventuale veicolazione dei pasti dal centro di cottura di proprietà o in uso dal Gestore alla sede della Regione Piemonte;
- gestione dei locali adibiti al servizio di bar/ristorazione;
- 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, compreso il riordino a fine pasto e il rifornimento dei prodotti di consumo dei servizi igienici;
- raccolta e conferimento dei rifiuti urbani presso l'apposita Area Rifiuti attigua in Corte 0, appositamente adibita all'interno della sede unica, come meglio specificato al paragrafo 5.5.2;
- messa a disposizione del menù settimanale tramite apposito link o QR code o altra modalità di comunicazione digitale, coerentemente con quanto proposto in Offerta Tecnica;
- fornitura di un sistema informativo per la gestione integrata dei servizi;

come maggiormente dettagliate nel presente Capitolato Tecnico.

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

5.1 Caratteristiche dei generi alimentari

I generi alimentari sono conformi alla normativa vigente, ai requisiti minimi definiti nel presente Capitolato Tecnico, ai relativi allegati e quanto previsto nell'Offerta Tecnica.

Tutti i prodotti sono di alto livello qualitativo nonché confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente. Il Concessionario si impegna a comunicare al RUP/DEC, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati, le eventuali variazioni e a mettere a disposizione i documenti di trasporto e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio, oltre alle specifiche tecniche degli alimenti.

Come previsto nei criteri di valutazione, viene 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., nonché di Prodotti di qualità della Regione Piemonte (Allegato 1).

Le etichettature dei singoli prodotti devono essere riportate in apposito registro "*Preparazioni alimentari che contengono sostanze che provocano allergie e intolleranze*" (Regolamento UE 1169/2011), contenente l'elenco di tutti gli ingredienti presenti nei singoli piatti.

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.

Non possono essere somministrati generi alimentari non corrispondenti alla normativa in materia di igiene e di sanità.

Qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti inadeguati e non conformi alle prescrizioni di legge (es. cattiva conservazione, merce avariata, prodotti scaduti, ecc.) è responsabilità esclusiva del Gestore.

La perdita di generi alimentari o altro danno dovuta a fatti imprevisti, 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.

Il Gestore consegna l'elenco completo delle schede tecniche descrittive dei prodotti alimentari che intende utilizzare nel contratto e dei Materiali ed Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti – MOCA al fine di verificarne la corrispondenza con quanto utilizzato durante il servizio.

In caso di controlli, il Concessionario mette a disposizione le idonee certificazioni di qualità obbligatorie, volontarie o dichiarazioni di conformità dei prodotti alle leggi vigenti in materia.

5.2 Preparazione, cottura, porzionamento/confezionamento dei pasti

Il Gestore, presso i locali in concessione del Grattacielo Piemonte e/o un centro di cottura esterno, provvede alla preparazione, cottura, porzionamento/confezionamento dei pasti destinati agli utenti, mediante l'impiego di modalità, procedure operative e tecnologie produttive mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale nel rispetto delle normative vigenti.

La preparazione dei pasti viene effettuata con la modalità proposta dal Concessionario in sede di Offerta Tecnica.

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente adottando le relative procedure come da allegato 8 - *Tipologie di preparazione*.

La preparazione dei pasti è organizzata in modo tale da assicurare l'ottimizzazione del lavoro e l'igiene garantendo la cosiddetta "*marcia in avanti senza incroci*". È necessario che siano strutturate in locali/zone distinte le seguenti diverse fasi del processo:

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

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

Nel caso in cui i pasti siano preparati e confezionati tutti o in parte presso un centro di cottura esterno, gli stessi sono veicolati presso il Grattacielo Piemonte secondo le modalità di cui al paragrafo successivo.

Il confezionamento dei pasti viene effettuato con la modalità proposta dal Concessionario in sede di Offerta Tecnica (es. vassoio personalizzato, multiporzione, monoporzione per le diete speciali, ecc.) coerentemente con la modalità di preparazione dei pasti.

Gli addetti al servizio curano scrupolosamente l'igiene personale e rispettano le 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/confezionamento dei pasti avvengono secondo quanto stabilito da tutte le disposizioni normative vigenti in materia.

5.3 Servizio di trasporto

Il Gestore esegue il trasporto con adeguata dotazione di automezzi adeguati (es. automezzi coibentati, interno rivestito in materiale agevolmente sanificabile ecc.) e tenendo conto delle caratteristiche strutturali e logistiche della sede. I mezzi utilizzati rispettano le classi indicate nei CAM della ristorazione, privilegiando i mezzi a minore impatto ambientale e i vincoli dettati dalle ordinanze del Comune di Torino in materia.

Il Gestore garantisce che l'eventuale veicolazione dei pasti e dei generi alimentari sia effettuata con attrezzature (es. carrelli termo-refrigerati, vassoi isotermici, termo-box multi-porzione, 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.

Le confezioni dei prodotti distribuiti sono integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e/o perdita di sottovuoto o di gas d'imballaggio (in caso di Atmosfera Modificata-ATM).

Il Gestore e la Regione concordano i percorsi interni per gli addetti e le modalità di accesso al Grattacielo Piemonte per i mezzi di trasporto, secondo quanto previsto nell'allegato 2e – *Planimetria accessi da via Passo Buole*. Regione si riserva di apportare modifiche alla modalità di accesso ai mezzi.

Il Gestore rende disponibile sul Sistema Informativo, l'elenco degli automezzi di trasporto utilizzati corredato con targa, tipologia e copia delle carte di circolazione, così come presentati in Offerta Tecnica. In caso di variazioni, l'elenco degli automezzi viene tempestivamente aggiornato e comunicato al RUP/DEC.

5.4 Servizio di distribuzione dei pasti all'utenza

Nel rispetto delle norme di legge, i prodotti di posateria, stoviglieria e contenitori sono:

- riutilizzabili e idonei al lavaggio in lavastoviglie;
- in materiale atossico;
- idoneo all'uso per alimenti;
- idoneo al riscaldamento in microonde;
- resistente ad alte temperature;
- di alto standard qualitativo e resistenza meccanica.

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

Il Gestore assicura il servizio di distribuzione dei pasti all'utenza, allestisce i locali e fornisce tutte le attrezzature necessarie per la distribuzione, i materiali accessori lavabili, quelli di consumo, si dota del personale e di tutto il necessario per il corretto svolgimento del servizio.

Il servizio di distribuzione dei pasti viene effettuato con la modalità proposta dal Concessionario in sede di Offerta Tecnica (es. *self-service*, servizio al tavolo, ecc.), coerentemente con le modalità di preparazione e di confezionamento dei pasti adottate.

Il servizio di distribuzione dei pasti proposto dal Gestore ha l'obiettivo di:

- servire gli utenti in ordine di arrivo o secondo le modalità proposte dal Concessionario in sede di offerta;
- ottimizzare il servizio riducendone i tempi di fruizione da parte dell'utenza, evitando attese nelle aree di accesso ai locali adibiti al servizio, attraverso, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, l'incremento del numero di linee di distribuzione dei pasti, l'incremento del numero di casse per il pagamento, l'adeguamento del personale addetto in relazione al flusso di utenza, ecc;
- consentire il consumo del pasto in 30 minuti dall'accesso ai locali (durata minima della pausa pranzo dei dipendenti regionali).

Il Gestore è tenuto, su richiesta, a prevedere un servizio di distribuzione del pasto al tavolo per utenti con disabilità.

Si specifica che i pasti vengono 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, da mantenersi fino

all'arrivo al tavolo di consumazione.

Il Gestore garantisce la disponibilità dei pasti per tutto l'orario di erogazione del servizio di ristorazione dalle 12.00 alle 14.30, prestando comunque attenzione ad evitare inutili scarti ed eccedenze alimentari.

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

- i primi piatti (pasta, riso, minestre, ecc..) siano serviti separatamente dal formaggio grattugiato, l'abbinamento viene effettuato al momento della distribuzione della singola porzione;
- i contorni freddi (insalate, ecc..) siano serviti separatamente dai condimenti, l'abbinamento viene effettuato dall'utenza con quanto fornito dal Gestore;
- i secondi piatti siano serviti separatamente dai contorni.

Il personale del Gestore provvede alla predisposizione del locale prima dell'orario di inizio del servizio, nonché al riordino e alla pulizia dei tavoli e delle sedie al termine della consumazione del pasto di ciascun utente, per consentire la fruizione del servizio all'utente successivo.

Al termine del servizio, il Gestore provvede al lavaggio di posate, stoviglie, contenitori e di quant'altro utilizzato, al rigoverno dei locali, alla loro pulizia e sanificazione, alla raccolta differenziata, al trasporto e al conferimento dei rifiuti presso il locale rifiuti del Palazzo.

Il Gestore garantisce anche il servizio di distribuzione take-away, concordando le modalità con il RUP/DEC.

Nell'ottica della riduzione della produzione dei rifiuti e ai sensi di quanto riportato anche dal cd. regolamento imballaggi (Regolamento (UE) 2025/40, articoli 32 e 33), dai CAM per la gestione dei punti di ristoro (DM 9 aprile 2025, punto 3.1.3) e dai CAM servizi di ristorazione collettiva (DM 10 marzo 2020), l'Operatore prevede la possibilità per gli utenti di poter utilizzare i propri contenitori riutilizzabili, che potranno essere rifiutati dall'operatore se sporchi o non idonei al contatto alimentare.

Entro il 12.02.2028, ai sensi dell'art. 33 del Reg. (UE) 2025/40, l'Operatore dovrà inoltre dotarsi di un servizio di contenitori riutilizzabili da fornire agli utenti secondo le modalità del "vuoto a rendere": per tale servizio l'Operatore potrà anche decidere di avvalersi di un operatore specializzato in grado di fornire i contenitori e l'infrastruttura software e logistica per la loro gestione.

In entrambe le casistiche legate all'utilizzo di contenitori riutilizzabili, l'Operatore non è tenuto a fornire con la medesima modalità posate e bicchieri, che restano quindi a carico dell'utenza. L'operatore può comunque dotarsi di bicchieri e posate e di contenitori usa e getta in materiale compostabile certificato UNI EN 13432 da fornire, a fronte del pagamento di un contributo, all'utenza che ne faccia richiesta.

Qualora si dovessero presentare situazioni contingenti che non permettano l'utilizzo di contenitori riutilizzabili, per il take away o delle stoviglie lavabili messe a disposizione dell'utenza per il consumo dei pasti nei locali adibiti alla ristorazione, l'Operatore è tenuto a fornire all'utenza a titolo gratuito contenitori e stoviglie in materiale compostabile certificato UNI EN 13432.

5.5 Conduzione dei locali

I locali e gli impianti concessi dall'Amministrazione al Gestore per l'erogazione del servizio di bar e ristorazione sono individuati negli allegati 2a - *Planimetria locali fase 1 e 2b – Planimetria cucina fase 2*.

Gli allegati sono resi disponibili nella documentazione di gara esclusivamente per definire la consistenza di locali, impianti e arredi, la cui esatta e dettagliata conoscenza è demandata in sede di gara al **sopralluogo facoltativo**, al termine del quale la Regione ed i concorrenti controfirmeranno apposito verbale.

La concessione dei locali comprende inoltre i seguenti arredi di proprietà della Regione Piemonte:

- ca. 200 tavoli;
- ca. 400 sedie

il cui numero effettivo verrà definito con il verbale di consegna dei locali.

Le schede tecniche degli arredi di proprietà della Regione sono consultabili all'Allegato 6 - *Schede tecniche arredi*.

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, salvo dimostrazione di assenza di colpa.

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, può proporre un progetto di allestimento dei locali che preveda differenti layout distributivi, 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 e successive modifiche e integrazioni, con l'obiettivo di garantire la migliore dislocazione degli ambienti e l'ottimizzazione degli spazi di servizio.

Gli arredi e le attrezzature installate dal Gestore sono conformi a tutte le normative vigenti e successive modifiche e integrazioni (es. marchio CE, conformità norme UNI, materiali ignifughi, assenza di formaldeide, ecc.), posseggono i requisiti di idoneità igienico-sanitarie, vengono costruiti in materiale idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile e accompagnate da tutte le certificazioni necessarie all'uso e dai relativi libretti di istruzioni, ed essere in **classe 1 di reazione al fuoco**.

Il Concessionario può 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, che vengono valutate e approvate dall'Amministrazione prima della loro attuazione.

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 che si riserva la facoltà, in qualunque momento, di effettuare visite presso i locali per verificarne lo stato di conduzione, con l'intesa che eventuali difformità imputabili al Gestore vengano tempestivamente riparate dal medesimo. Nel caso di inerzia del Concessionario l'Amministrazione, previa diffida ad adempiere, si riserva la facoltà di eseguire direttamente gli interventi rivalendosi sull'Operatore per i costi sia diretti che indiretti che dovessero essere sostenuti.

Il Concessionario segnala tempestivamente e per iscritto a Regione il verificarsi di eventuali modifiche della situazione dei tavoli e sedie di proprietà dell'Amministrazione, dovuti ad eventi ad esso non imputabili, quali ad esempio furti, danneggiamenti, vandalismi, ecc...

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Gestore devono essere mantenuti in perfetto stato d'uso per tutta la durata della Concessione e ogni necessaria sostituzione di arredi ed attrezzature con relative certificazioni, è 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 garantisce tutte le operazioni ordinarie e straordinarie di pulizia e di sanificazione dei locali, comprese aree eventuali esterne ad uso esclusivo dell'attività, quali spogliatoi dedicati al personale addetto e servizi igienici ad uso degli utenti, e dei relativi impianti, attrezzature, arredi e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio.

Inoltre, il Gestore svolge, a propria cura e spese, gli interventi periodici necessari di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle pertinenze.

Il Gestore assicura che tutti i locali siano mantenuti in condizioni ottimali di decoro e costantemente puliti, anche durante l'orario di svolgimento del servizio.

Il sistema HACCP viene gestito in modo corretto con riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, alla pulizia delle attrezzature e degli arredi, compresi gli erogatori d'acqua, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e conformi alla normativa. Il registro che raccoglie le schede settimanali e mensili compilate è tenuto a disposizione della Regione e consultabile in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi.

La scheda pulizie - bagni HACCP mensile, da compilare per certificare le attività giornaliere svolte, viene esposta e compilata alla porta di ingresso dei bagni.

Tutto il materiale necessario per la pulizia dei locali e il rifornimento dei prodotti consumabili, incluso il materiale di consumo igienico (es. sapone, carta...), è a carico del Gestore.

I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione devono essere compatibili con la destinazione d'uso e 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 regionali e visitatori.

E' assolutamente vietato detenere il materiale utilizzato per la pulizia dei locali (es. detersivi, scope, strofinacci, ecc.) nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione si riserva 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 per la pulizia dei locali per esigenze dovute a intolleranze o allergie.

Il Gestore fornisce un Piano Dettagliato di Gestione delle Pulizie, da redigersi in ottemperanza del CAM "Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti", approvati con DM 51 del 29 gennaio 2021, (G.U. Serie Generale n. 42 del 19 febbraio 2021) e successivo decreto correttivo (DM 24 settembre 2021, in G.U. n. 236 del 2 ottobre 2021), che è oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice.

5.5.2 Raccolta differenziata e conferimento dei rifiuti nell'apposita area

La raccolta dei rifiuti relativi al servizio di cui al presente Capitolato Tecnico è interamente a carico del Gestore ed è conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e alle norme vigenti per la gestione dei rifiuti speciali (ad es. oli e grassi alimentari esausti). Le modalità operative sono conformi a quelle in uso all'interno del Grattacielo Piemonte illustrate nell'*Allegato 11 – Modalità operative per la raccolta differenziata al Grattacielo Piemonte* e riguardano tutti i locali, impianti e arredi concessi al Gestore.

Al termine della fruizione del servizio, nel caso in Offerta Tecnica sia prevista la modalità *self service*, gli utenti lasciano i tavoli liberi, posizionando i vassoi negli appositi carrelli predisposti dal Gestore all'interno del locale adibito alla consumazione del pasto; il Gestore provvede al ritiro dei carrelli e al mantenimento decoroso dei locali, dei tavoli e relativa igienizzazione.

Lo svuotamento del contenuto dei vassoi e relativo conferimento dei rifiuti secondo le ordinanze del Comune di Torino in merito alla raccolta differenziata è sempre a carico del Gestore, indipendentemente dalla modalità di erogazione del servizio adottata. La Regione si riserva di effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, verifiche e controlli sulla corretta gestione dei rifiuti da parte del Gestore.

Il Gestore provvede alla raccolta dei rifiuti prodotti raccogliendoli in sacchi differenziati per tipologia (carta, plastica, vetro e alluminio, umido, indifferenziato, ecc...), conferendoli presso il locale rifiuti del Grattacielo, suddivisi nei rispettivi contenitori carrellati predisposti per la raccolta differenziata, garantendo la cosiddetta "marcia in avanti senza incroci". La Regione applica le penali in caso di errato conferimento dei rifiuti in relazione agli obblighi e divieti sopra indicati, facendosi inoltre rimborsare eventuali sanzioni ricevute in merito all'errato conferimento da parte del Gestore.

Su richiesta di Regione il Gestore provvede al posizionamento di eventuali contenitori per la raccolta differenziata di piccoli rifiuti prodotti dagli utenti del servizio bar (quali ad esempio scontrini, tovagliolini di carta, imballaggi di gelati e ghiaccioli, ecc).

I sacchi utilizzati sono conformi a quanto previsto, per ciascuna tipologia di rifiuto, dai Criteri Ambientali Minimi per la fornitura di contenitori e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti urbani approvati dal DM n. 255/2022 all. 1, criterio 6.1.4, aggiornato con il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 7/04/2025; in particolare i sacchi per la raccolta del rifiuto organico utilizzati sono in materiale compostabile e biodegradabile certificato UNI EN 13432. Il Gestore provvede alla pulizia e alla sanificazione dei propri contenitori per la raccolta dei rifiuti.

I sacchi inseriti all'interno dei contenitori per la raccolta rifiuti, fatti salvo i sacchi presenti nei contenitori per la raccolta del rifiuto indifferenziato, sono trasparenti o semi trasparenti, o compostabili se utilizzati per il rifiuto

organico; ciò ad eccezione dei contenitori gestiti in esclusiva dal Concessionario qualora provveda al successivo travaso in sacchi o contenitori idonei.

La Regione autorizza il Gestore a conferire i rifiuti nei contenitori collocati nello spazio dedicato all'interno dell'apposita area di raccolta differenziata (cfr. allegato 2d - *Planimetria area rifiuti*). Nessun sacchetto contenente rifiuti viene depositato fuori dai locali e dai contenitori destinati alla raccolta differenziata.

È vietato l'uso dei tritarifiuti e, più in generale, scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (es. lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, i lavori di spurgo vengono svolti da personale autorizzato dalla Regione, conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti, con addebito delle spese sostenute al Gestore, fatto salvo l'applicazione delle penali e la richiesta del maggior danno.

5.5.3 Manutenzione di locali, impianti, arredi e attrezzature

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali resta in capo all'Amministrazione, con l'esclusione degli interventi di ripristino danni o delle manutenzioni conseguenti a uso improprio che vengono eseguiti a cura di Regione con diritto di rivalsa nei confronti del Concessionario (quali a titolo di esempio disostruzioni fognarie, riparazione di serrature e/o serramenti ecc.) oltre al diritto di rivalsa per gli eventuali danni conseguenti.

Sono a carico dell'Ente le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali, degli impianti, degli erogatori di acqua e degli arredi di sua proprietà. Il Gestore è, pertanto, tenuto a far accedere all'area oggetto di concessione le maestranze indicate dal RUP/DEC per la tipologia di intervento. Tali interventi vengono effettuati anche in orario differente da quello del servizio di bar/ristorazione, senza necessità della presenza dell'Operatore Economico.

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, nonché la quotidiana pulizia degli erogatori di acqua. Di tali manutenzioni deve essere tenuto apposito registro denominato "Registro delle Manutenzioni" da eseguirsi con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione HACCP.

Restano comunque a carico del Gestore tutti gli eventuali interventi riparativi o di ripristino necessari in conseguenza di danni che dovessero verificarsi all'interno dei locali concessi in gestione a causa di negligenza o di comportamenti impropri quali a titolo di esempio riparazione di serrature, sanitari, serramenti ecc.... Il Gestore provvede tempestivamente alla riparazione dei danni causati e, qualora si rifiutasse di ottemperarvi, la Regione provvede 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.

La frequenza e le caratteristiche degli interventi sono coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o con le normative UNI specifiche applicabili. Il piano di manutenzione ordinaria è messo a disposizione e consegnato su richiesta del RUP/DEC in qualsiasi momento.

Qualora fosse necessaria l'installazione di nuove attrezzature durante l'esecuzione del contratto, il Concessionario, in accordo con RUP/DEC, è tenuto a mettere a norma e a proprie spese, gli impianti elettrici ed idraulici e 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 si riserva, in ogni momento, il diritto di controllare l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e gli interventi manutentivi eseguiti e riportati sul registro di manutenzione.

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 può altresì concedere a terzi, nei locali e negli spazi oggetto della Concessione, spazi ad uso pubblicitario.

5.5.5 Chiavi di accesso ai locali

L'Amministrazione effettua la consegna dei locali concessi in uso al Gestore, a seguito di predisposizione e sottoscrizione di apposito verbale e contestuale consegna delle chiavi di accesso.

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

Si fa presente che, nonostante i locali siano dotati di porte con serrature, alcune di esse sono predisposte per l'evacuazione e, pertanto, non impediscono l'accesso all'area oggetto di concessione.

Il Gestore garantisce l'accesso a tutti i locali in concessione ai servizi di sicurezza antincendio, di vigilanza e ai manutentori incaricati da Regione Piemonte.

5.5.6 Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali

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

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

6 ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio bar viene erogato dal lunedì al venerdì nella fascia oraria 8:00 - 16:00.

Il servizio di ristorazione viene erogato dal lunedì al venerdì con distribuzione del pasto all'utenza nella fascia oraria 12:00 - 14:30.

I servizi non vengono erogati nelle giornate di sabato e domenica, nei giorni festivi e in caso di chiusura della sede regionale.

Nei giorni di apertura è possibile accedere al Grattacielo Piemonte dalle ore 7.30 fino alle ore 19.00, salvo diversi accordi motivati con il RUP/DEC.

A puro titolo informativo ai fini della presentazione dell'offerta, si evidenzia che attualmente il personale regionale svolge almeno un giorno di lavoro agile a settimana e che il venerdì risulta giornata di "orario breve" con un minimo di presenza di quattro ore. E' comunque facoltà dell'Amministrazione modificare l'articolazione oraria e organizzativa sopra indicata.

Il Gestore può concordare con il RUP/DEC, sulla base delle esigenze dell'Amministrazione e coerentemente con la presenza nel Grattacielo Piemonte di personale dipendente dell'Ente o di personale terzo, eventuali periodi di sospensione del servizio di ristorazione (es. periodo natalizio) **garantendo in ogni caso il servizio bar**. Tali periodi vengono comunque programmati in anticipo e autorizzati dal RUP/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 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 solari.

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

La Regione Piemonte si riserva inoltre la facoltà di definire, anche nel corso dell'affidamento, eventuali **modalità per la regolazione degli accessi ai locali** destinati al servizio di bar/ristorazione, in funzione di esigenze di carattere organizzativo e gestionale.

Il Gestore è tenuto a garantire la propria disponibilità a coordinarsi con l'Amministrazione al fine di assicurare la piena compatibilità del servizio con le modalità eventualmente adottate.

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 per cause di forza maggiore

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, previo congruo preavviso, salvo casi di indifferibile urgenza. In tale evenienza il canone dovuto dal Gestore viene ridotto in proporzione ai giorni lavorativi di interruzione, senza nulla poter pretendere per l'eventuale mancato ricavo.

In caso di sciopero del proprio personale, il Gestore comunica per iscritto al RUP/DEC, la data di indizione dello stesso almeno cinque giorni prima e, comunque, non appena ne abbia contezza. In tal caso saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, garantendo almeno il servizio bar.

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 generi 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 una situazione di forza maggiore avvisa l'altra nel più breve tempo possibile precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento.

Le parti sono comunque tenute ad 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 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RIFIUTI

Regione Piemonte intende promuovere la sostenibilità ambientale del servizio in oggetto. A tal fine il Gestore:

- consegna all'avvio del servizio il Piano di Prevenzione e Gestione circolare dei Rifiuti, individuando al suo interno azioni di prevenzione e gestione dello scarto alimentare e dei rifiuti nell'intero processo dall'approvvigionamento dei prodotti alimentari al consumo finale dei pasti, come definito nel presente paragrafo e come proposto nell'Offerta Tecnica, oggetto di valutazione in sede di commissione giudicatrice. Tali azioni dovranno essere puntualmente attuate in accordo con la Regione;
- organizza il servizio in coerenza con la gerarchia europea dei rifiuti (direttiva 2008/98/CE e s.m.i.) e il *Circular Economy Action Plan* (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;
- monitora e quantifica, almeno approssimativamente, il cibo non servito (eccedenza) ed il cibo servito e avanzato (rifiuto) generati durante il servizio, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta e piatto unico; analizzare le motivazioni per le quali si genera eccedenza/rifiuto alimentare nei pasti somministrati, conseguentemente proporre azioni correttive e, in accordo con Regione, attuare le modifiche individuate (es. variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite o altro).

Gli accordi per la distribuzione dei pasti in eccedenza, già sottoscritti da parte del Concessionario con i soggetti indicati all'art. 13 della Legge 166/2016 insistenti nell'Area metropolitana di Torino, sono oggetto di premialità in sede di valutazione dell'Offerta Tecnica.

Il Gestore presenta annualmente una relazione contenente le azioni migliorative volte alla riduzione dei rifiuti prodotti.

8 MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

Il Concessionario provvede, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione del

programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio oggetto della Concessione; adotta misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti adottati, vengono segnalate all'Amministrazione che, qualora ritenga insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, presenta, in sede di sottoscrizione del verbale di Avvio del servizio, il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità alla normativa vigente.

9 CRITERI AMBIENTALI MINIMI

I servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico vengono espletati dal Gestore rispettando le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM) relativi a:

- “*Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a (G.U. n.90 del 4 aprile 2020), così come modificati dalla Circolare esplicativa del 25 settembre 2025 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica;
- “*Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili*” approvati con DM 6 novembre 2023 (GU Serie Generale n. 282 del 02 dicembre 2023) e successivo DM modificativo 9 aprile 2025 (G.U. n. 96 del 26 aprile 2025);
- “*Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di raccolta e trasporto dei rifiuti urbani, del servizio di pulizia e spazzamento stradale, della fornitura dei relativi veicoli e dei contenitori e sacchetti per la raccolta dei rifiuti urbani (CAM gestione rifiuti)*”, adottati con DM 7 aprile 2025;
- “*Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*”, approvati con DM 51 del 29 gennaio 2021, (G.U. Serie Generale n. 42 del 19 febbraio 2021) e successivo decreto correttivo (DM 24 settembre 2021, in G.U. n. 236 del 2 ottobre 2021)

consultabili al link <https://www.mase.gov.it/portale/cam-vigenti> e all'Allegato n. 15 “CAM”.

10 PUBBLICAZIONE DEL MENU' E PRENOTAZIONE DEI MENU' AD HOC

Il Gestore fornisce all'utenza del servizio un apposito link o QR code o altra modalità di comunicazione digitale, contenente il menù settimanale, coerentemente con quanto descritto in Offerta Tecnica.

L'Operatore può utilizzare ulteriori modalità di comunicazione rispetto a quelle sopra citate, con esclusione dello strumento cartaceo, al fine di ridurre la produzione di rifiuti.

Il menù settimanale indica:

- l'elenco dei piatti con relativi ingredienti, indicazione se freschi o congelati, provenienza ed eventuali certificazioni di qualità possedute (biologico, DOP, ecc.);
- le modalità di cottura e preparazione dei piatti;
- la presenza negli alimenti in menù di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze (secondo Reg. UE 1169/2011);
- i piatti *ad hoc* previsti per esigenze dietetiche particolari (es. diete alimentari, allergie e intolleranze, ecc.).

Gli utenti con necessità alimentari specifiche possono prenotare il proprio menù *ad hoc* il giorno precedente il giorno di consumo; in caso di necessità viene consentito l'annullamento della prenotazione del pasto entro l'orario inserito in Offerta Tecnica da parte del Gestore.

Il Gestore informa l'utenza sull'utilizzo del sistema di prenotazione per i menù *ad hoc*, definendo le modalità in accordo con Regione.

Il Gestore è titolare del trattamento dei dati personali presenti sul sistema di prenotazione pasti *ad hoc*, che vengono gestiti rispettando le norme sulla privacy.

In caso di malfunzionamento del sistema per le prenotazioni dei menù *ad hoc*, il Gestore ripristina 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.

11 STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI

Il servizio bar/ristorazione è remunerato da parte degli utenti con pagamento diretto al Gestore.

Il Concessionario garantisce almeno i seguenti sistemi di pagamento:

- contanti;
- buoni pasto in uso presso la Regione Piemonte in formato elettronico (attualmente *360 Welfare* del valore di € 7,00);
- strumenti di pagamento elettronico quali bancomat e carta di credito.

Il Gestore può inoltre proporre in Offerta Tecnica eventuali strumenti di pagamento aggiuntivi, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: applicazioni che consentano il pagamento diretto, la creazione di un "borsellino personale" ricaricabile (es. tramite buoni pasto, app, carta, ecc. in grado di gestire credito a scalare), altra tipologia di buoni pasto, ecc.. che saranno oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice.

Per tutti i prodotti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo, come previsto dalla L.R. n. 38/2006 e s.m.i., e per ogni consumazione effettuata viene rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

12 SISTEMA INFORMATIVO PER LA GESTIONE INTEGRATA DELLA CONCESSIONE

Al fine di garantire una gestione informatizzata della Concessione, il Gestore fornisce all'Amministrazione un Sistema Informativo entro la data di avvio del servizio.

Il Sistema Informativo:

- rende consultabile e scaricabile in formato elettronico tutta la documentazione prodotta durante il servizio (es. elenco dei generi alimentari utilizzati 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, etc.);
- permette la possibilità di estrazione dei dati dei consumi storici dell'utenza in formato editabile (es. Excel);
- rende disponibile tutte le informazioni e i documenti relativi alla gestione amministrativa e contabile della Concessione (es. fatture, documenti di trasporto, scontrini fiscali, ecc.).

Il Gestore è inoltre tenuto a rendere disponibile attraverso il Sistema Informativo, con periodicità annuale, l'andamento economico-finanziario aggiornato relativo alla gestione dei servizi con i dati utilizzati per la definizione del Piano Economico Finanziario.

Durante tutta l'esecuzione della Concessione il Fornitore è tenuto ad aggiornare tempestivamente tutte le informazioni presenti sul Sistema Informativo.

Tutti i dati prodotti per il periodo di vigenza del contratto sono di proprietà di Regione e non possono 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 può 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.

Al termine del rapporto contrattuale, tutti i documenti e tutti i dati ivi contenuti saranno lasciati nella disponibilità della Regione. Il Gestore si impegna al rispetto della normativa sulla privacy.

13 STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL GESTORE

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

13.1 Responsabile del Servizio

Il Gestore nomina un Responsabile del Servizio in qualità di referente unico nei confronti della Amministrazione per tutti gli aspetti inerenti la gestione ed il coordinamento delle attività previste nella Concessione, i cui riferimenti (nominativo, recapito telefonico, e-mail/PEC) sono comunicati prima della data del verbale di consegna dei locali e degli spazi.

Tale figura è dotata di:

- adeguate competenze professionali;
- di idonea esperienza in ruoli simili e analoghi;
- di idoneo inquadramento contrattuale con riferimento al CCNL per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo;
- 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 rivolte ad esso dal RUP/DEC si intendono fatte al Gestore; parimenti tutte le comunicazioni da parte del Gestore alla Regione pervengono esclusivamente dal Responsabile del Servizio. Il Responsabile del Servizio è reperibile nell'arco dell'intera giornata lavorativa e in caso di emergenze. In sua assenza o impedimento temporaneo (ferie, malattia, infortunio, ecc..), il Gestore provvede alla sua sostituzione dando tempestiva comunicazione al RUP/DEC.

Ai fini della gestione della sicurezza, il Responsabile del Servizio riveste il ruolo di Responsabile dell'attività terza di ristorazione, così come individuato e descritto nel modello organizzativo del Sistema di Gestione della Sicurezza Antincendio della sede unica.

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 Tecnico e nelle norme che disciplinano le attività connesse alla Concessione nonché, per quanto di competenza, delle disposizioni contenute nel sistema di Gestione della Sicurezza Antincendio della sede;
- trasmettere o rendere accessibile al RUP/DEC l'elenco aggiornato del personale addetto;
- trasmettere o rendere accessibili al RUP/DEC copia delle disposizioni di bonifico che documentano il pagamento delle rate di canone;
- informare costantemente il RUP/DEC sull'andamento del servizio in Concessione, segnalando eventuali anomalie e/o disfunzioni e proponendo gli opportuni correttivi e soluzioni migliorative;
- comunicare eventuali difformità rispetto all'Offerta Tecnica entro 30 minuti dalla rilevazione (es. assenza di personale, malfunzionamento di attrezzature, prodotti non presenti...);
- partecipare agli incontri proposti dal RUP/DEC aventi cadenza periodica.

Nel caso di impedimento permanente del Responsabile del Servizio oppure per propri motivi organizzativi, il Gestore può nominare nel corso 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 del Responsabile del Servizio, dandone adeguata motivazione, senza che il Gestore possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Gestore provvede alla sostituzione del Responsabile del Servizio entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

13.2 Responsabile Operativo

Il Concessionario indica i "Responsabili operativi" che assicurano la presenza in loco, anche con turnazione, negli orari di apertura dei servizi oggetto della concessione e sono i referenti dell'Amministrazione con riguardo alla gestione operativa. Tali figure possono essere sostituiti e/o coincidere con il Responsabile del Servizio.

Per quanto riguarda la modalità di comunicazione del nominativo del Responsabile Operativo all'Amministrazione, le competenze professionali, la sostituzione in caso di assenza, impedimento

temporaneo e impedimento permanente o richiesta di sostituzione da parte dell'Amministrazione, si rinvia a quanto disposto nel sottoparagrafo precedente relativo al Responsabile del Servizio.

13.3 Personale del Gestore e Osservanza CCNL

Il Gestore garantisce per tutta la durata della Concessione la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile per 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 nell'Offerta Tecnica.

In ogni caso la dotazione di personale impiegata nel servizio è adeguata all'effettivo andamento del servizio e implementata in corrispondenza della fase 2 (cfr. paragrafo 4.2.2 – *Servizio di Ristorazione – Fase 2*).

Il personale del Gestore è provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro) per i dipendenti dei settori dei *Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo* (contraddistinto dal codice alfanumerico unico H05Y) ai sensi del Decreto Direttoriale n. 63 del 10/07/2025 e dagli accordi integrativi siglati per la zona nella quale sono svolte le prestazioni 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 tenuto 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 della ditta e del nome e cognome dell'addetto;
- attenersi alle prescrizioni normative in vigore e al Manuale HACCP adottato dal Concessionario;
- mantenere un comportamento professionale, decoroso e irreprensibile, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dell'utenza;
- accedere alla sede regionale esclusivamente mediante passaggio dai tornelli (piano 0 Torre – hall di ingresso).

Il Gestore tiene aggiornato l'elenco del personale impiegato nel servizio con indicazione delle funzioni svolte da ognuno e della relativa formazione, da esibire ad ogni richiesta dell'Amministrazione. In caso di variazioni del personale impiegato, il Gestore si impegna ad aggiornare e comunicare tempestivamente il suddetto elenco al RUP/DEC.

L'Amministrazione può 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 provvede alla sostituzione entro 15 giorni solari dalla richiesta.

Il Gestore comunica l'eventuale inserimento di nuovo personale addetto al servizio almeno 3 giorni prima dell'effettivo ingresso lavorativo, sia ai fini della formazione specifica (rif. Paragrafo 13.5) sia ai fini del rilascio del tesserino di riconoscimento personale abilitante l'accesso al Grattacielo Piemonte.

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

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

13.4 Clausola di salvaguardia sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e le esigenze tecnico organizzative, il Gestore si impegna, nei termini stabiliti dai contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del d.lgs. 81/2015, ad assorbire nel proprio organico in via prioritaria, il personale impiegato nel servizio nella precedente concessione, ai sensi di quanto previsto all'art. 57 del d.lgs. 36/2023.

Il Gestore è altresì obbligato all'osservanza delle norme orientate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

Il personale attuale in carico all'Operatore uscente, suddiviso per qualifica e monte ore, per l'espletamento di gran parte dei servizi di cui al presente Capitolato Tecnico, è indicato nell'Allegato n. 7 - "Elenco personale in servizio".

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente sottoparagrafo relativo alla clausola di salvaguardia sociale, si rinvia al contenuto del disciplinare di gara.

13.5 Sicurezza sul lavoro

Il Gestore si impegna a condurre il servizio osservando tutte le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro e di carattere igienico e sanitario garantendo il rispetto del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro e del d.lgs. n. 193/2007 e Regolamento CE 852/04 in materia di sicurezza alimentare e ad adottare eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso della concessione, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle autorità competenti.

Il Gestore osserva e fa osservare ai propri dipendenti tutte le norme di cui sopra ed è tenuto ad adottare i provvedimenti necessari a garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro.

I lavoratori sono dotati di tutti i Dispositivi di Protezione Individuale - DPI necessari allo svolgimento del servizio, forniti dal Gestore.

13.6 Gestione delle interferenze

Il Gestore prende visione ed accetta il Documento Unico di valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) allegato (n. 4) al presente Capitolato e si impegna a sottoscrivere eventuali aggiornamenti durante la vigenza del contratto entro 5 giorni solari dal ricevimento degli stessi da parte del RUP/DEC, dandone immediata comunicazione al proprio personale in servizio.

Il Gestore si impegna a:

- a verificare costantemente lo stato dei luoghi per individuare eventuali interferenze e segnalarle al RUP/DEC in attuazione dell'art. 26 c. 2 d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. ai fini dell'eventuale integrazione del DUVRI;
- fornire, ogni qual volta venga richiesto dall'Amministrazione, l'Allegato A al DUVRI compilato e la documentazione in esso contenuto;
- a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione di personale e a fornire la relativa documentazione richiesta in Allegato A. Sarà autorizzato l'accesso al solo personale che abbia superato la verifica dell'idoneità tecnico professionale
- partecipare alla/e riunioni di coordinamento indette dal RUP/DEC.

L'elenco del personale che accede alla sede deve essere preventivamente comunicato dal Gestore per la partecipazione al percorso di *Familiarizzazione* relativa alla gestione delle emergenze, solo a seguito della quale verrà consegnato il tesserino che consente l'ingresso tramite i tornelli.

13.7 Adozione del SGSA del Grattacielo Piemonte e gestione delle emergenze

L'operatore si impegna ad adottare il Sistema di Gestione della Sicurezza Antincendio – S.G.S.A. (estratto allegato n. 5) del Grattacielo Piemonte, in merito alla gestione delle emergenze, in qualità di Gestore di Attività Terze, ossia Gestore di aree concesse in gestione a soggetti terzi per lo svolgimento di attività diverse da quella principale d'ufficio.

Il S.G.S.A. della sede regionale prevede che il Gestore, per tutta la durata del servizio e durante gli orari di esercizio dell'attività, abbia responsabilità:

- della conduzione delle aree e delle attività in gestione diretta;
- dell'organizzazione e gestione delle proprie squadre di emergenza;
- del rispetto delle procedure e misure definite nel documento stesso o comunque impartite dal Committente (Responsabile di Palazzo- R.d.P. degli uffici della Regione Piemonte) con cui si coordinano ed interfacciano. Le squadre di emergenza interne all'Ente svolgono una funzione trasversale rispetto all'attività del Gestore e a eventuali altre organizzazioni compresenti, comportando pertanto la necessità di efficaci azioni di coordinamento.

Nella compilazione dell'Allegato A al DUVRI il Gestore individua, prima dell'avvio del servizio, le seguenti figure integrate nel piano di emergenza:

- **Referente del servizio come Responsabile delle attività terze (Rat at)**
- Addetti alle emergenze e relativi attestati di formazione con le seguenti caratteristiche:
 - **Addetto Primo Soccorso B, C 12 ore nel numero di 3 addetti in contemporanea durante il servizio**
 - **Addetto Antincendio LIV 3 (formazione e idoneità tecnica presso i Vigili del Fuoco) nel numero di 3 addetti in contemporanea durante il servizio.**

Tra gli addetti sopracitati dovrà essere individuata anche la figura dell'**Addetto Disabili (AD RP)**. e

Tra gli addetti sopracitati ne viene individuato uno con funzione di Responsabile della squadra, che si interfaccia con il Coordinatore della Squadra di Emergenza Interna della struttura.

In caso di assenza del numero minimo di addetti richiesti, il Gestore non può svolgere il servizio bar/ristorazione inibendo l'accesso all'area da parte dell'utenza, generando conseguentemente inadempienza contrattuale soggetta a penale.

Il Gestore inoltre assicura che il personale addetto alle emergenze, presente in servizio, garantisca la collaborazione attiva durante le prove di evacuazione effettuate periodicamente secondo le modalità previste da SGSA che interessano le aree in gestione. L'interruzione del servizio in tali occasioni non dà diritto a pretese per l'eventuale mancato ricavo.

Gli addetti sono tenuti a partecipare a moduli formativi di gestione dell'emergenza eventualmente proposti dall'Ente.

14 RESPONSABILE DEL PROGETTO (RUP) E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (DEC)

Il Responsabile del Progetto - RUP, ai sensi dell'art. 15 d.lgs. n. 36 del 31 marzo 2023 è il responsabile pro-tempore del settore A1115A Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico, dott. Franco Caporale, in forza delle D.G.R. n. 49-1173 del 26.05.2025 .

Trattandosi di attività di ristorazione, ai sensi dell'art.114 del d.lgs. n. 36 del 31 marzo 2023 e dell'art. 32 dell'allegato II.14, il RUP può avvalersi di un Direttore dell'Esecuzione del Contratto – DEC, di direttori operativi, ispettori di cantiere e personale di supporto al RUP.

Il RUP, inoltre, può avvalersi della collaborazione della struttura interdirezionale denominata "*Gruppo di miglioramento*", che ha il compito di interfacciarsi tra gli utenti del servizio e l'Ente Concedente.

I nominativi sopra indicati vengono comunicati dal RUP/DEC al Concessionario a seguito dell'aggiudicazione.

15 ONERI ED OBBLIGHI DEL GESTORE

Il Gestore è in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni previste dalla normativa vigente, che consentano l'esercizio dell'attività oggetto del presente affidamento. Dette autorizzazioni e licenze sono intestate al Gestore e non possono essere trasferite, né alienate o cedute, neanche in parte. Il Gestore si impegna a fornirne copia all'Amministrazione e di metterle a disposizione tramite il Sistema Informativo.

Il Concessionario è tenuto a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, tutti i dati utili in relazione all'attuazione della disciplina della clausola sociale per eventuali gare future, quali, a titolo indicativo e non esaustivo, l'elenco del personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione, il monte ore settimanale, il CCNL applicato, la qualifica, i livelli retributivi, gli scatti di anzianità, la sede di lavoro, la 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 vengono inviati entro 15 giorni solari dalla richiesta dell'Amministrazione.

Ai fini dei controlli di sicurezza e antincendio, il Gestore è tenuto a far accedere all'area oggetto di concessione la Squadra di Emergenza Avanzata – SEA. Tali controlli vengono effettuati più volte al giorno, anche in orario differente da quello del servizio di bar/ristorazione, senza necessità della presenza attiva

dell'Operatore Economico.

16 MODALITÀ DI AVVIO DEL SERVIZIO E CONSEGNA DEI LOCALI

16.1 Progetto di allestimento dei locali

Entro 10 giorni solari dall'aggiudicazione il Gestore presenta all'Amministrazione il layout esecutivo di allestimento dei locali completo di crono-programma, in tale periodo di tempo il Gestore può svolgere sopralluoghi propedeutici previo accordo con RUP/DEC

La Regione può richiedere o concordare con il Gestore eventuali adeguamenti o integrazioni al layout di allestimento dei locali, purché non in contrasto con le specifiche e le caratteristiche delineate dal Concessionario in Offerta Tecnica e approva formalmente l'allestimento esecutivo dei locali.

In ogni caso il Gestore si impegna a rispettare le eventuali prescrizioni del RUP/DEC a seguito del confronto con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – RSPP e con il Settore Gestione e Sicurezza Palazzo Unico.

In caso di richieste di adeguamenti/integrazioni del progetto da parte della Regione, il Gestore presenta il layout esecutivo aggiornato entro 7 giorni solari dalla richiesta.

16.2 Allestimento dei locali e avvio del servizio – Fase 1

Il Gestore ha l'obbligo di avviare il servizio di bar/ristorazione, compresi il completamento, l'allestimento dei locali e la realizzazione di tutto quanto necessario, entro 30 giorni solari dal verbale di consegna dei locali in concessione o entro termine inferiore previsto dal Gestore in Offerta Tecnica.

Nella fase di allestimento il Gestore deve avere particolare cura di non creare modifiche ai percorsi di esodo o intralci al normale deflusso delle persone.

Al termine dei lavori di allestimento, l'Amministrazione esegue la verifica dei locali e degli spazi allestiti, accertandone la conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza, nonché la coerenza con il layout esecutivo presentato dal Gestore, e procede con l'attestazione di avvio del servizio.

L'avvio dell'esecuzione del servizio viene 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, la quale è comprensiva dei seguenti allegati:

- 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 al Gestore;
- 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 utilizza per l'erogazione del servizio, tale elenco viene tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto (es. dismissione/sostituzione di attrezzatura);
- la Notifica ai fini della Registrazione (art. 6 Reg. CE n. 852/2004) come prevista dalla Deliberazione della Giunta Regionale 2 ottobre 2017, n. 28-5718, che sottintende la conformità dell'impresa ai pertinenti requisiti d'igiene previsti dalla normativa comunitaria e dalle eventuali norme nazionali e regionali;
- 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;
- le dichiarazioni di conformità degli impianti ai sensi del D.M. 37/2008;
- eventuali certificazioni in materia di prevenzioni incendi, redatte secondo il modello DICH PROD approvato dai Vigili del Fuoco, completo degli allegati obbligatori, a firma di Professionista abilitato;
- una relazione dettagliata a comprova del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM 6 novembre 2023 relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili (GU Serie Generale n. 282 del 02 dicembre 2023) così come modificati dal DM 9 aprile 2025 (G.U. n. 96 del 26 aprile 2025), da aggiornare annualmente;
- una relazione dettagliata 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 così come modificati dalla Circolare esplicativa 25 settembre 2025 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetici) da aggiornare annualmente;

- l'elenco dei prodotti per la pulizia che il Gestore utilizza, completo delle schede tecniche e delle schede di sicurezza degli stessi;
- il nominativo 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;
- l'elenco degli arredi e delle attrezzature fornite dal Gestore, con la relativa scheda tecnica, presentato all'Amministrazione e approvato dalla struttura regionale competente;
- l'elenco degli automezzi di trasporto utilizzati nell'esecuzione del servizio corredato con targa, tipologia e copia delle carte di circolazione;
- l'elenco aggiornato del personale impiegato nel servizio, relativi ruoli e qualifiche;
- gli attestati relativi alla formazione del personale;
- quanto altro richiesto dall'Amministrazione necessario a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel Capitolato Tecnico e di quanto proposto in Offerta Tecnica.

Tutta la documentazione sopra citata è resa disponibile sul Sistema Informativo e costantemente aggiornata.

16.3 Allestimento dei locali e avvio del servizio – Fase 2

Per quanto già indicato relativo alla fase 2, si rinvia a quanto già disposto in merito al sottoparagrafo 4.2.2.

L'avvio dell'esecuzione del servizio, relativo alla fase 2 viene 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, la quale è comprensiva dei seguenti allegati:

- il verbale di consegna dei locali cucina fase 2 e relative dotazioni (impianti, arredi) nelle condizioni in cui si trovano, con annesso l'inventario dei beni di proprietà della Regione consegnati al Gestore;
- il Manuale di autocontrollo aggiornato dal Gestore, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HAC-CP;
- il layout di allestimento dei locali cucina fase 2 con l'elenco delle attrezzature che il Gestore utilizza 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);
- la Notifica ai fini della Registrazione (art. 6 Reg. CE n. 852/2004) come prevista dalla Deliberazione della Giunta Regionale 2 ottobre 2017, n. 28-5718, che sottintende la conformità dell'impresa ai pertinenti requisiti d'igiene previsti dalla normativa comunitaria e dalle eventuali norme nazionali e regionali;
- 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;
- le dichiarazioni di conformità degli impianti ai sensi del D.M. 37/2008;
- le eventuali certificazioni in materia di prevenzioni incendi, redatte secondo il modello DICH PROD approvato dai Vigili del Fuoco, completo degli allegati obbligatori, a firma di Professionista abilitato;
- una relazione dettagliata 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 così come modificati dalla Circolare esplicativa 25 settembre 2025 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetici) da aggiornare annualmente;
- l'elenco aggiornato dei prodotti per la pulizia che il Gestore utilizza, completo delle schede tecniche e delle schede di sicurezza degli stessi;
- l'elenco degli arredi e delle attrezzature aggiuntive fornite dal Gestore, con la relativa scheda tecnica, presentato all'Amministrazione e approvato dalla struttura regionale competente;
- l'elenco dell'ulteriore personale impiegato nel servizio, relativi ruoli e qualifiche;
- gli attestati relativi alla formazione del personale aggiuntivo;
- quanto altro richiesto dall'Amministrazione necessario a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel Capitolato Tecnico e di quanto proposto in Offerta Tecnica relativo alla Fase 2.

Tutta la documentazione sopra citata deve essere resa disponibile sul Sistema Informativo e costantemente aggiornata.

17 RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE

Entro 10 giorni solari successivi alla scadenza o alla risoluzione del Contratto, il Gestore libera i locali, a propria cura e spese, 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 (a titolo esemplificativo, non esaustivo: quadro elettrico, contatore dell'acqua, ecc.), su valutazione dell'Amministrazione può restare a beneficio della stessa, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo, il Fornitore è tuttavia tenuto a fornire la relativa documentazione.

Con le stesse modalità e tempistiche devono essere riconsegnati gli arredi di proprietà della Regione (tavoli e sedie) di cui al paragrafo 5.6 indicati più specificatamente nel verbale di consegna dei locali.

Decorso inutilmente il termine per la riconsegna, l'Amministrazione provvede direttamente allo sgombero dei locali e degli spazi, con addebito delle relative spese al Concessionario.

Al termine delle attività di sgombero e ripristino, a seguito di apposita ispezione dei locali, si procede alla riconsegna degli spazi a Regione, mediante la redazione del Verbale di riconsegna, controfirmato da entrambe le parti.

Nel Verbale di riconsegna sono richiamate 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 Fornitore 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 provvede 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 provvede 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, alla tinteggiatura completa di colore bianco dei locali.

La documentazione riguardante quanto disinstallato/smantellato dal Concessionario uscente viene fornita all'Amministrazione.

18 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 3 – *Listino prodotti base* al netto del ribasso offerto.

I prezzi di cui all'Allegato 3 si ritengono automaticamente comprensivi dell'IVA e, in caso di ristorazione, anche del "coperto" (condimenti, posate, ecc.).

Per la somministrazione di prodotti ulteriori e non previsti nel listino prezzi di cui sopra, il Concessionario può fissare i prezzi secondo l'andamento del mercato, concordandoli con il RUP/DEC.

I prezzi dei prodotti in vendita devono essere esposti al pubblico.

18.1 Revisione del listino prezzi

Il Concessionario può richiedere la revisione del listino prezzi a partire dalla seconda annualità contrattuale e, successivamente, con cadenza annuale, tramite richiesta scritta 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.

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.

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

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

19 CANONE DI CONCESSIONE E UTENZE

Per il servizio oggetto della concessione il Gestore corrisponde all'Amministrazione un canone annuale suddiviso in due parti (fissa e variabile) e il rimborso delle utenze utilizzate.

Il canone di parte fissa per la Fase 1 è pari a € 3.000,00 o.f.e. soggetta a rialzo in sede di Offerta Economica.

Il canone di parte fissa per la Fase 2 è pari a € 5.500,00 o.f.e. soggetta a rialzo in sede di Offerta Economica.

In caso di consegna dell'area cucina (Fase 2), il canone parte fissa viene rapportato al periodo di riferimento di ciascuna fase.

Il canone di parte variabile annuale (royalty) per entrambe le fasi è pari allo 0,5% o.f.e. del fatturato annuo del servizio (al netto dell'I.V.A.) soggetto a rialzo in sede di Offerta Economica.

Oltre al canone, l'Operatore Economico è tenuto al rimborso delle utenze utilizzate per lo svolgimento del servizio, quantificate a *forfait* in € 8.000,00 annui. Tale modalità di conteggio del rimborso resta in vigore fino all'installazione, da parte dell'Amministrazione, di appositi rilevatori per il conteggio dei consumi elettrici nonché di contatori meccanici per la rilevazione puntuale dei consumi idrici. In tal caso il Concessionario è tenuto al rimborso di quanto consumato in termini di Kw/h e mc d'acqua in relazione alla tariffa applicata all'Ente da parte dei rispettivi fornitori dei servizi e al periodo di riferimento.

Fase	Canone parte fissa soggetta a rialzo	Canone parte variabile soggetta a rialzo	Rimborso utenze
FASE 1	€ 3.000,00	0,5% del fatturato annuo	€ 8.000,00
FASE 2	€ 5.500,00		€ 8.000,00/a consumo

In caso di mancata installazione dei rilevatori e contatori, il Concessionario è tenuto al rimborso di € 8.000,00 annue per l'intero periodo contrattuale.

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

19.1 Modalità di pagamento

Il canone di concessione annuale parte fissa viene corrisposto in rate annuali anticipate previa emissione di fattura da parte dell'Amministrazione, secondo le seguenti modalità:

- il primo pagamento annuale viene effettuato a seguito della stipula del Contratto o del verbale di consegna dei locali, in ogni caso prima dell'avvio del servizio della Concessione;
- i successivi pagamenti vengono effettuati entro 10 giorni solari dall'emissione della fattura.

Il canone di concessione parte variabile viene corrisposto in rate annuali posticipate, a seguito dell'invio da parte dell'Operatore Economico della documentazione contabile e di ogni altro documento probatorio dell'avvenuto incasso, con l'indicazione degli introiti, al netto di IVA, che viene trasmesso entro cinque giorni dal termine dell'annualità di riferimento, al fine di quantificare l'importo della royalty.

Il rimborso delle utenze avviene semestralmente a seguito di richiesta inviata dall'Amministrazione.

In caso di applicazioni delle penali la Regione emette apposite fatture al Concessionario.

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

19.2 Riequilibrio economico-finanziario

Ai sensi dell'art. 192, c. 1 del d.lgs. 36/2023, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al Concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il Gestore può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto.

20 SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO

Il Gestore adotta un proprio sistema di controllo e monitoraggio finalizzato alla verifica della:

- qualità dei servizi erogati;
- corretta gestione dei locali concessi in comodato d'uso (pulizia, gestione dei rifiuti, ecc.);
- corretta applicazione delle disposizioni del Sistema di Gestione della Sicurezza Antincendio della sede unica;
- conformità normativa in materia vigente di tempo in tempo nel corso dell'esecuzione del contratto;
- corretta applicazione del proprio manuale di autocontrollo per la sicurezza alimentare.

Tale sistema di controllo e monitoraggio è redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica.

La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata, viene consegnata all'avvio del servizio e resa sempre disponibile sul Sistema Informativo per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria competente e dal RUP/DEC.

Il Concessionario provvede inoltre 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 presente Capitolato Tecnico.

Con cadenza semestrale o su richiesta del RUP/DEC il Gestore invia a Regione, e rende disponibile sul Sistema Informativo, un report dei controlli eseguiti con la connessa documentazione ed i relativi esiti.

20.1 Customer satisfaction

Tra gli strumenti del sistema di controllo e monitoraggio il Gestore mette a disposizione un sistema di rilevazione anonima, rapida e diffusa della *customer satisfaction* (es. mediante *QR code* presenti sui tavoli, totem, ecc...), concordato col RUP/DEC, che consenta, in tempo reale, all'Amministrazione di consultare, attraverso il Sistema Informativo, i report sul gradimento espressi dall'utenza.

L'attivazione del sistema di *customer satisfaction* viene effettuata entro 3 mesi dall'avvio del servizio.

La *customer satisfaction* rileva il grado di soddisfazione/apprezzamento dell'utenza in merito a:

- pasti somministrati dalla ristorazione (es. varietà del menù, disponibilità delle pietanze indicate dal menù, presentazione delle pietanze, grado di cottura e temperatura dei cibi, quantità delle porzioni, ecc.);
- prodotti somministrati dal bar (es. qualità e varietà dei prodotti proposti);
- servizio (es. comportamento del personale, tempi di attesa, ecc.);
- gestione dei locali (es. livelli di pulizia dei locali, delle stoviglie e degli arredi)
- altri aspetti proposti dal Gestore.

A seguito degli esiti trimestrali delle indagini di *customer satisfaction*, il Gestore individua e propone gli eventuali interventi correttivi e/o di miglioramento del servizio entro 10 giorni dalla rilevazione, che vengono condivisi e approvati dal RUP/DEC e sono, in seguito, implementati entro 10 giorni dall'approvazione.

L'Operatore prevede inoltre un sistema di raccolta delle segnalazioni di malfunzionamento del servizio pervenute dall'utenza (es. casella di posta elettronica, applicazione...) e presenta al RUP/DEC un riepilogo mensile di quanto pervenuto e delle relative azioni intraprese.

21 VERIFICHE DI CONFORMITÀ

21.1 Verifica di conformità in corso di esecuzione

Il RUP/DEC o suo delegato ha facoltà di svolgere tutte le attività di controllo e verifica di conformità in corso di esecuzione che ritenga opportune, con qualsiasi modalità, in ogni momento e senza preavviso, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa cogente.

Le verifiche riguarderanno l'efficacia, la qualità del servizio erogato e il rispetto di tutte le prescrizioni comprese nel presente Capitolato Tecnico, nell'Offerta Tecnica presentata dal Concessionario, nel Contratto e da tutte le norme e i regolamenti applicabili.

Il RUP/DEC può avvalersi, per l'esecuzione dei controlli di conformità, di società esterne e/o di professionisti iscritti agli albi professionali con comprovata esperienza (Tecnologi alimentari, Agronomi, Medici Veterinari, Biologi) e laboratori di analisi certificati ACCREDIA.

I sopraccitati componenti dovranno obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine, apposito camice bianco, copricapo e copri-scarpe monouso.

Il personale del Concessionario non può interferire sulle procedure di controllo.

Per le attività di verifica è fatto obbligo al Gestore di garantire l'accesso agli incaricati del controllo nell'orario del servizio principalmente presso le aree produttive e i locali oggetto di concessione, ma anche verso fornitori/produttori dichiarati, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione delle attività e la buona manutenzione delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature.

I controlli sono effettuati in contraddittorio con il Responsabile del servizio o con il Responsabile Operativo presente ed il relativo esito viene formalizzato tra le parti in apposito verbale.

Nel caso di esito negativo della verifica di conformità in corso di esecuzione del contratto, il Gestore svolge 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 si riserva la facoltà di applicare le penali.

21.2 Verifica di conformità definitiva

Ferme le verifiche di conformità in corso di esecuzione, l'Amministrazione procede, in caso di esito positivo, all'emissione del documento di verifica di conformità definitiva delle prestazioni eseguite dal Concessionario, ai sensi dell'art. 116 (Collaudo e verifica di conformità) d.lgs. n. 36 del 31 marzo 2023 e s.m.i..

22 REPORTISTICA

Il Gestore è tenuto a rendere disponibile sul Sistema Informativo:

- entro il settimo giorno di ogni mese o su richiesta dell'Amministrazione, un report in formato .xls completo dei dati inerenti l'esecuzione del servizio (es. numero di utenti che hanno usufruito del servizio di bar/ristorazione suddiviso per giornata, riepilogo dei pasti somministrati, fatturato giornaliero e mensile generato dai servizi, ecc.);
- la documentazione contabile e di ogni altro documento probatorio comprovante gli incassi riferiti a ogni esercizio, con l'indicazione degli introiti, al netto di IVA.
- l'andamento economico-finanziario aggiornato con i dati utilizzati per la definizione del Piano Economico Finanziario, con periodicità annuale o su richiesta dell'Amministrazione.

23 RESPONSABILITÀ PER DANNI E POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità inerente l'esecuzione del servizio è interamente a carico del Concessionario. Oltre alla responsabilità per l'esecuzione sono comprese la responsabilità per:

- danni cagionati ai beni della Regione Piemonte;
- gli infortuni del personale addetto;
- danni cagionati a terzi e alla Regione Piemonte dal Concessionario stesso, in proprio o tramite il proprio personale, nel corso dell'esecuzione;
- 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....

Le responsabilità suindicate 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, sono coperte da polizza assicurativa che il Concessionario stipula con oneri a proprio carico per tutta la durata del contratto, intendendosi compresa tra i terzi la stessa Regione Piemonte.

La suddetta polizza:

- prevede 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;
- è stipulata e trasmessa via PEC alla Regione Piemonte entro la data di avvio dell'esecuzione del Contratto;
- viene aggiornata e trasmessa via PEC ad ogni scadenza la relativa quietanza di pagamento del premio.

Il Gestore e l'Amministrazione 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 incombente.

Il Concessionario provvede in ogni caso, a proprie spese, alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati. L'accertamento dei danni viene effettuato dai rappresentanti della Regione in contraddittorio con i rappresentanti del Concessionario.

Detta Polizza non deve necessariamente essere stipulata *ex novo*, essendo sufficiente che l'Operatore ne detenga una propria polizza a copertura dei rischi di danni a terzi (RCT) che contiene, oltre a quanto stabilito dalla normativa corrente in materia e a quant'altro previsto nel presente Capitolato Tecnico, chiare e specifiche clausole con le quali siano previsti i massimali e le clausole richieste nel presente articolo, con indicazione nell'appendice integrativa della sede di Regione Piemonte sita in Torino, piazza Piemonte 1.

Il Concessionario 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 dell'Ente.

L'Amministrazione declina e si esonera da ogni e qualsiasi responsabilità per furti, effrazioni, sottrazioni o danni di qualsivoglia natura arrecati da terzi al gestore.

24 GARANZIA DEFINITIVA

L'Operatore economico presenta una garanzia definitiva per il corretto adempimento della prestazione ai sensi e nella misura prevista dall'art. 117 del d.lgs.36/2023. L'importo della garanzia può essere ridotto nel caso in cui sussistano le condizioni previste all'art. 106 del d.lgs. 36/2023. A tal fine il Concessionario indica nell'istanza quali condizioni sussistono per la riduzione dell'importo.

25 GESTIONE DEGLI INADEMPIMENTI

La Regione segnala al Gestore gli eventuali inadempimenti contrattuali mediante comunicazione a mezzo PEC, entro 7 giorni solari dalla rilevazione dei medesimi. L'invio della comunicazione costituisce avvio del procedimento di contestazione di inadempimento ed eventuale applicazione delle penali da parte della Regione.

Il Gestore può proporre le proprie deduzioni per iscritto, supportandole con una chiara ed esauriente documentazione nel termine massimo di 7 giorni solari dalla ricezione della contestazione. Qualora le deduzioni non siano ritenute idonee a giustificare l'inadempimento a giudizio della Regione, ovvero non pervengano nel termine indicato, al Gestore vengono applicate le penali previste nel paragrafo successivo.

25.1 Penali

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

danno.

INADEMPIMENTO	VALORE PENALE
Ritardo nel pagamento del canone di concessione e il relativo invio della documentazione contabile per il calcolo delle royalty di cui al paragrafo 19.1.	<ul style="list-style-type: none"> • al primo ritardo, € 50,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari; • al secondo ritardo, € 100,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari. Oltre i 15 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Ritardo nell'avvio del servizio di cui ai paragrafi 4.2.2 e 16.	€ 50,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari. Oltre i 15 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Interruzione del servizio di cui al paragrafo 6.	€ 50,00 per ogni giorno solare di interruzione del servizio Oltre i 10 gg solari di interruzione del servizio l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio di cui al paragrafo 6.	€ 50,00 per ogni giorno di mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio non imputabile a cause di forza maggiore.
Inosservanza e violazione nella procedura di prenotazione e fornitura dei pasti <i>ad hoc</i> di cui al paragrafo 10.	€ 50,00 per ogni infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Mancato rispetto di quanto previsto in Offerta Tecnica relativo ai "Prodotti di qualità della Regione Piemonte" di cui al paragrafo 5.1	€ 50,00 per ogni infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Mancata fornitura e/o rifornimento di tutto quanto necessario all'erogazione in continuità del servizio (es. generi alimentari, stoviglie ecc.) di cui al paragrafo 5.	€ 50,00 per ogni infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Dotazione di automezzi e attrezzature non conformi rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico e proposto nell'Offerta Tecnica di cui sottoparagrafo 5.4.	<ul style="list-style-type: none"> • € 50,00 alla prima infrazione; • € 100,00 alla seconda infrazione; • € 150,00 alla terza infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Non conformità nella pulizia dei locali in gestione di cui al Sottoparagrafo 5.5.1.	<ul style="list-style-type: none"> • € 50,00 alla prima infrazione; • € 100,00 alla seconda infrazione; • € 150,00 alla terza infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Mancato rispetto della corretta gestione dei rifiuti di cui al Sottoparagrafo 5.5.2.	<ul style="list-style-type: none"> • € 50,00 alla prima infrazione; • € 100,00 alla seconda infrazione; • € 150,00 alla terza infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Ritardo nell'invio della reportistica rispetto alle tempistiche definite nel paragrafo 22.	€ 20,00 per ogni giorno di ritardo. Oltre i 15 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Mancato aggiornamento della documentazione	<ul style="list-style-type: none"> • € 10,00 per ogni giorno di ritardo.

relativa alla Concessione (es. elenco attrezzature installate, personale, ecc.) di cui ai Sottoparagrafi 16.2 e 16.3.	<ul style="list-style-type: none"> • € 20,00 per ogni giorno di ritardo oltre il 15°.
Ritardo nella riconsegna finale dei locali di cui al paragrafo 17	€ 200,00 per ogni giorno solare di ritardo
Accesso al Grattacielo Piemonte non conforme alle procedure indicate paragrafo 13.3.	<ul style="list-style-type: none"> • € 50,00 alla prima infrazione; • € 100,00 alla seconda infrazione; • € 150,00 alla terza infrazione. <p>Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.</p>
Altre non conformità rispetto a quanto definito nel presente Capitolato Tecnico e a quanto proposto in Offerta Tecnica.	Commisurata all'inadempienza: da € 50,00 a € 500,00 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 applica 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 - Prodotti di qualità della Regione Piemonte;
- Allegato 2a - Planimetria locali fase 1;
- Allegato 2b - Planimetria cucina fase 2;
- Allegato 2c - Planimetria evacuazione e vie di fuga;
- Allegato 2d - Planimetria area rifiuti;
- Allegato 2e - Planimetria accessi da via Passo Buole;
- Allegato 2f - Planimetria impianti;
- Allegato 3 - Listino prodotti base;
- Allegato 4 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza – DUVRI;
- Allegato 5 - Estratto SGSA;
- Allegato 6 - Schede tecniche arredi;
- Allegato 7 - Elenco personale in servizio;
- Allegato 8 - Tipologie di preparazione;
- Allegato 9 - Schema di contratto;
- Allegato 10 - Piani Economici Finanziari (PEF);
- Allegato 11 - Modalità operative per la raccolta differenziata dei rifiuti urbani al Grattacielo Piemonte;
- Allegato 12 - Informativa Videosorveglianza;
- Allegato 13 - Patto Integrità;
- Allegato 14 - Documento di Indirizzo alla Progettazione – DIP.
- Allegato 15 - Criteri ambientali minimi – CAM
- Allegato 16 - Grammatore



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 1 - PRODOTTI DI QUALITÀ DELLA REGIONE PIEMONTE

INDICE

1	INTRODUZIONE.....	3
2	I SISTEMI DI QUALITÀ REGOLAMENTATI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI.....	3
2.1	PRODOTTI D.O.P. e I.G.P.....	4
2.1.1	PRODOTTI E VINI D.O.P.....	4
2.1.2	PRODOTTI I.G.P.....	5
2.1.3	IL SISTEMA DI QUALITÀ DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE (REG. UE 848/2018).....	5
2.2	LA SITUAZIONE PIEMONTESE.....	5
3	PRODUZIONI DI QUALITÀ NON CERTIFICATA.....	5
4	LA CULTURA ALIMENTARE PIEMONTESE.....	6
5	SITOGRAFIA.....	7

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:

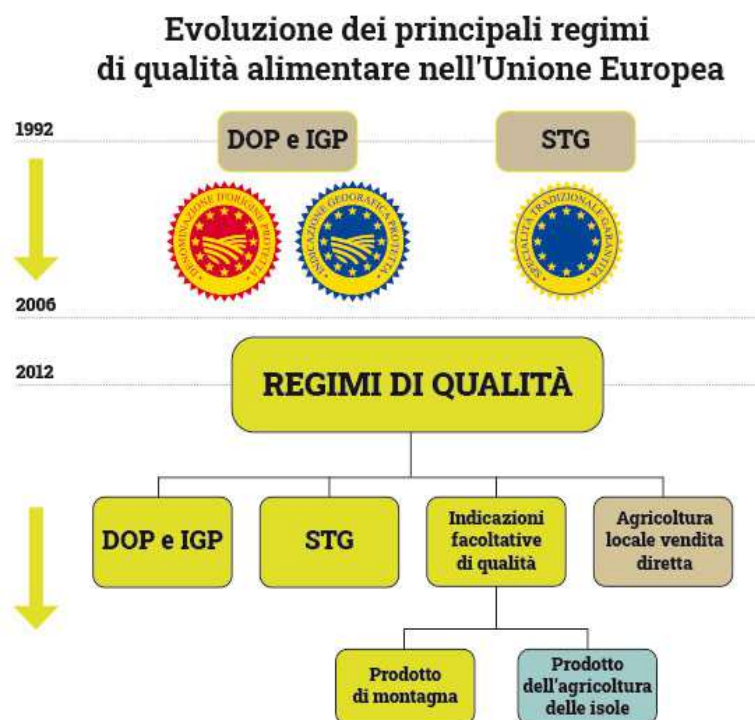
- i requisiti di prodotto in senso stretto:
 - a. la salubrità alimentare;
 - b. la conformità merceologica;
 - c. i principi nutrizionali;
 - d. gli aspetti sensoriali.
- i requisiti psicologici relativi al contesto produttivo e all'etica;
- i requisiti di garanzia:
 - a. le certificazioni;
 - b. la 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 2024/1143 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 a livello europeo 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, 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 IGP).

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.

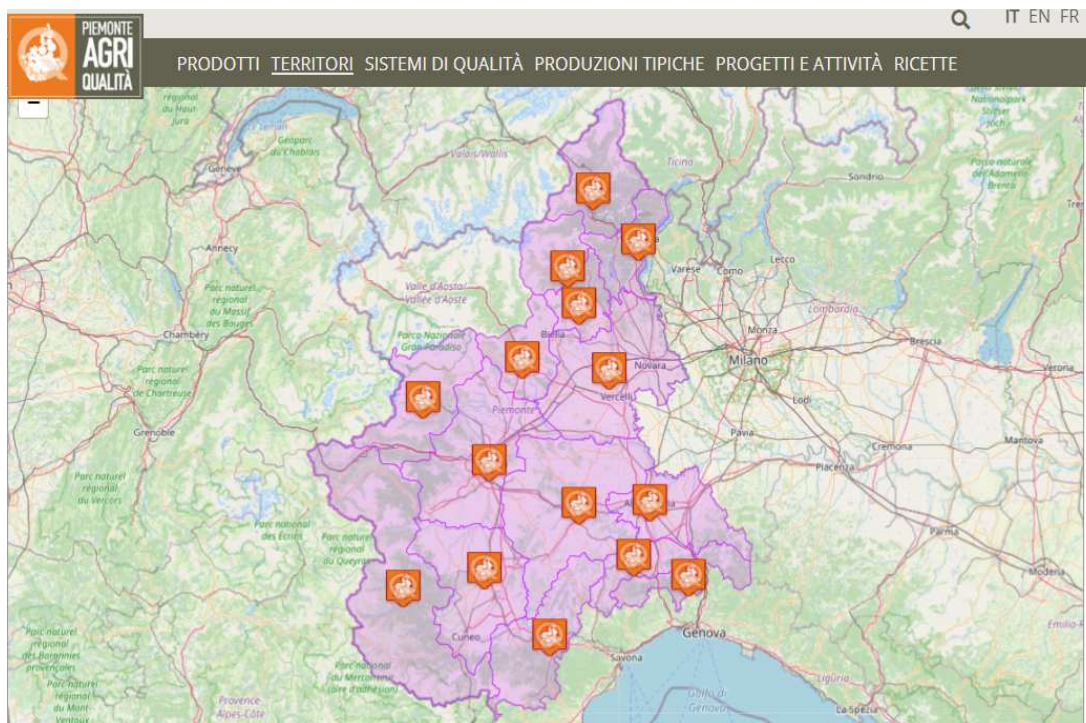
Al fine di adottare e applicare tali principi nel servizio di ristorazione tramite catering veicolato del Palazzo Unico della Regione Piemonte, è preferibile che il Gestore preveda menù composti da:

- 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/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>



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

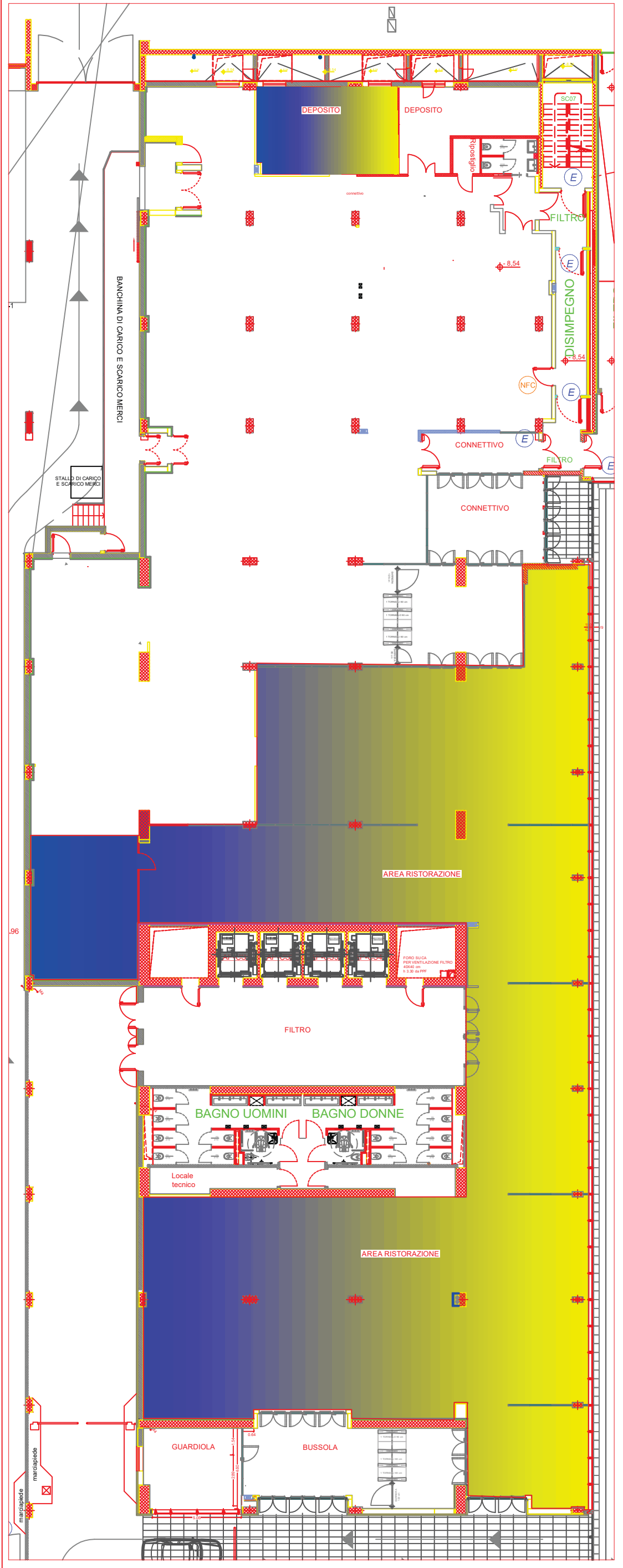
**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

**ALLEGATO 2a
PLANIMETRIA LOCALI FASE 1 – CORTE 0
PLANIMETRIA LOCALI FASE 1 – CORTE 1**

Allegato 2a - Planimetria locali fase 1
Corte 0

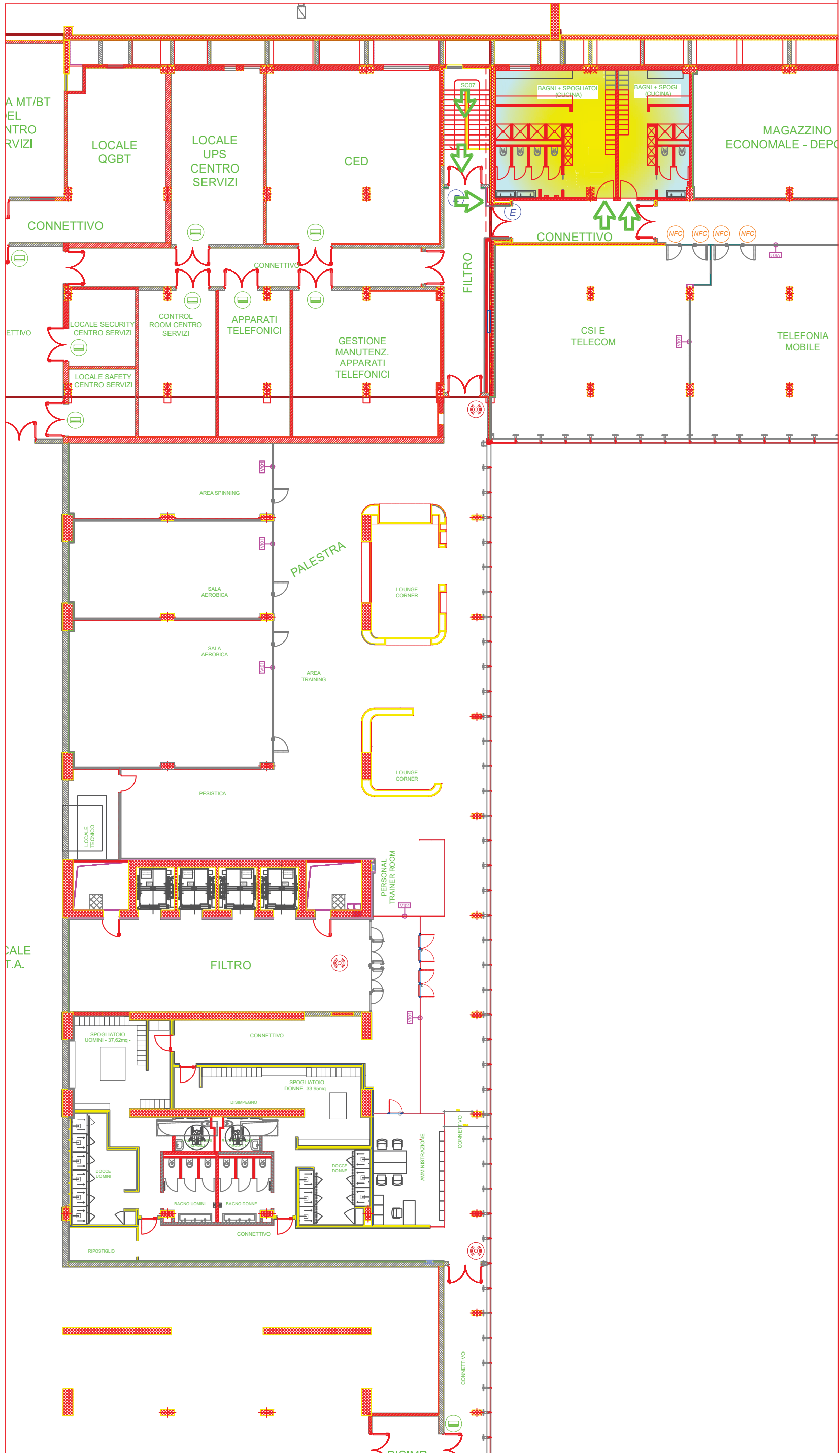


Stato di fatto_Area a disposizione dell'operatore nella prima fase



Allegato 2a - Planimetria locali fase 1

Corte 1





Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

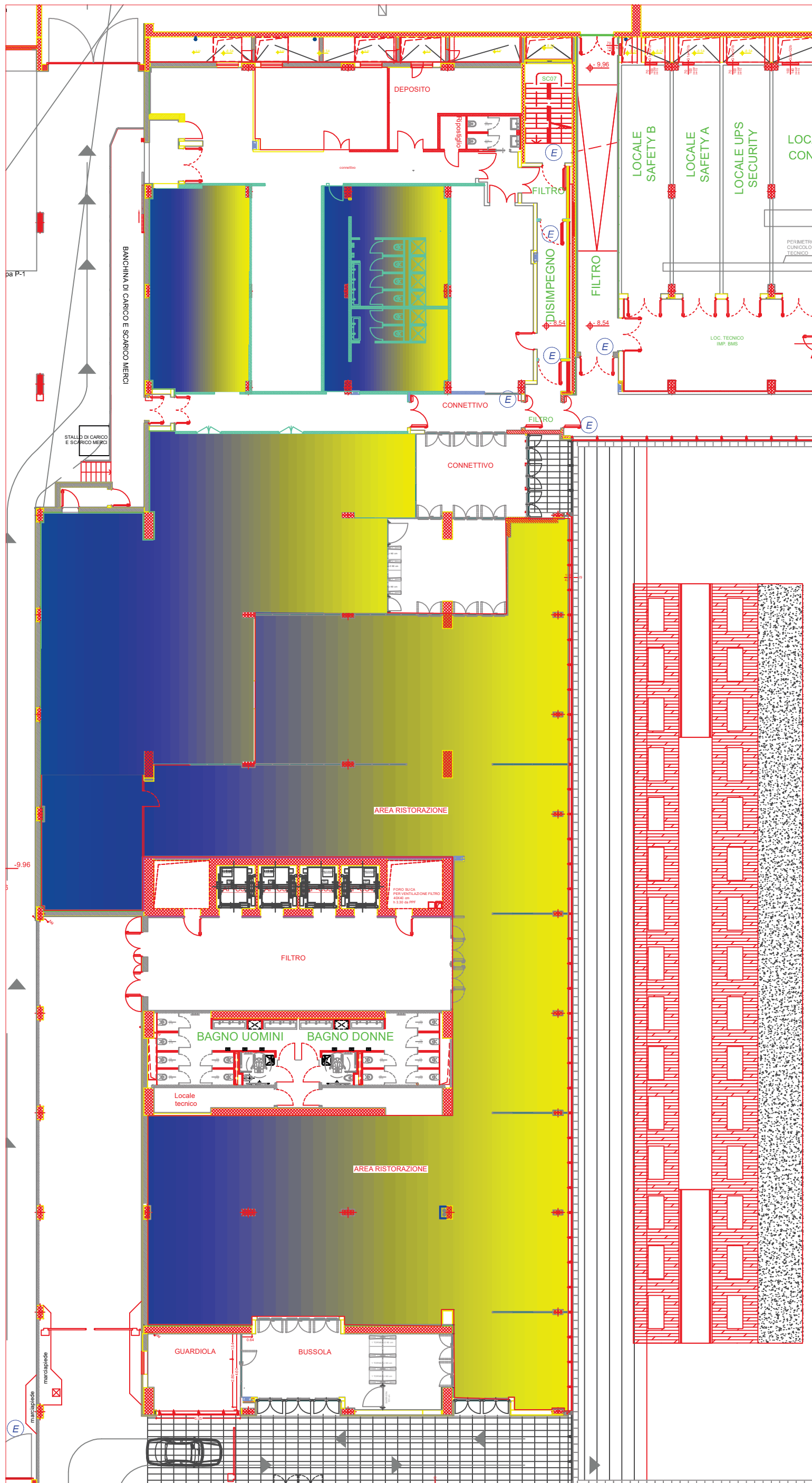
benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 2b - PLANIMETRIA LOCALI FASE 2

Allegato 2b - Planimetria cucina fase 2





Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

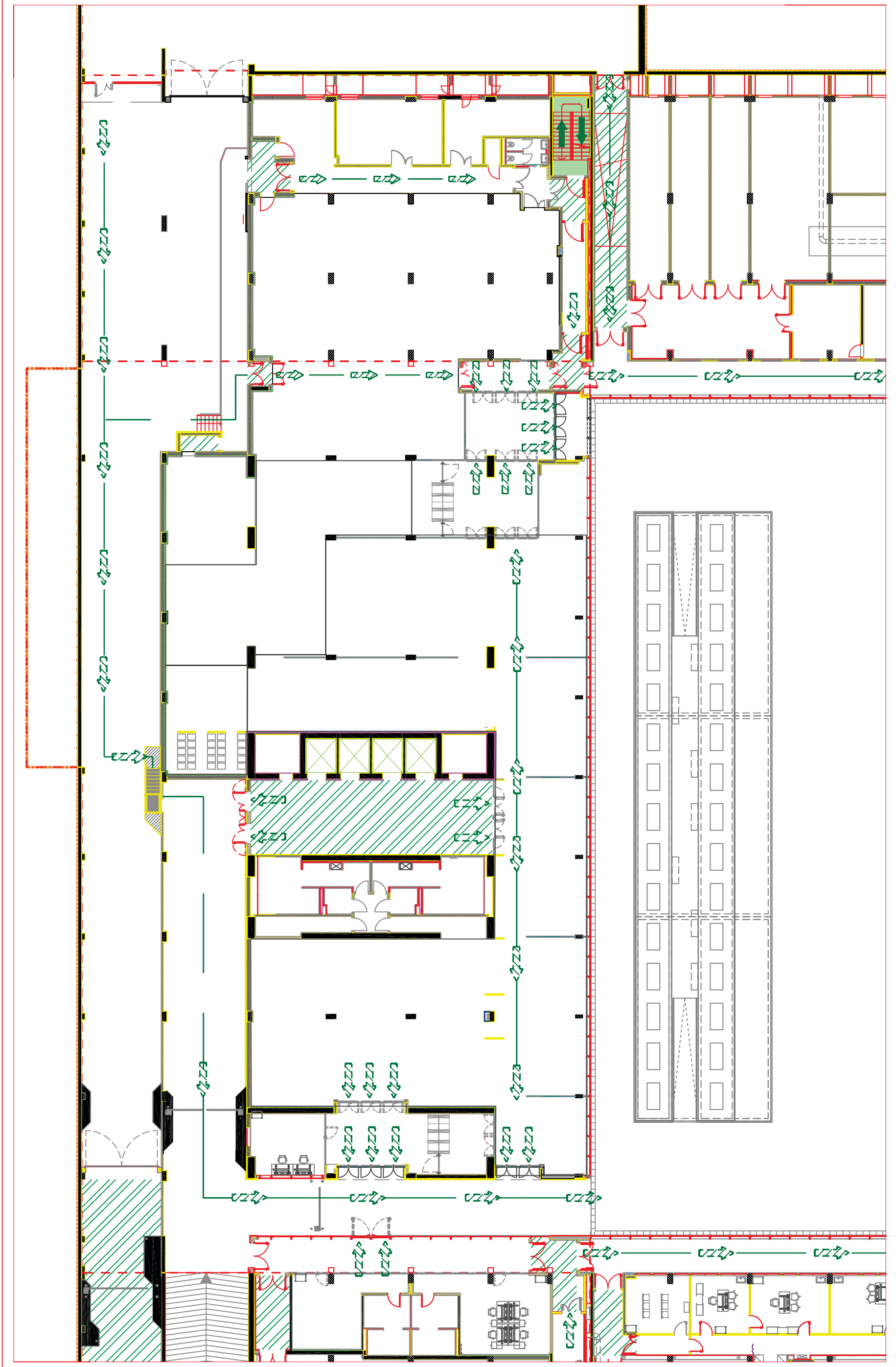
benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 2c - PLANIMETRIA EVACUAZIONE E VIE DI FUGA

Allegato 2c - Planimetria evacuazione e vie di fuga





Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

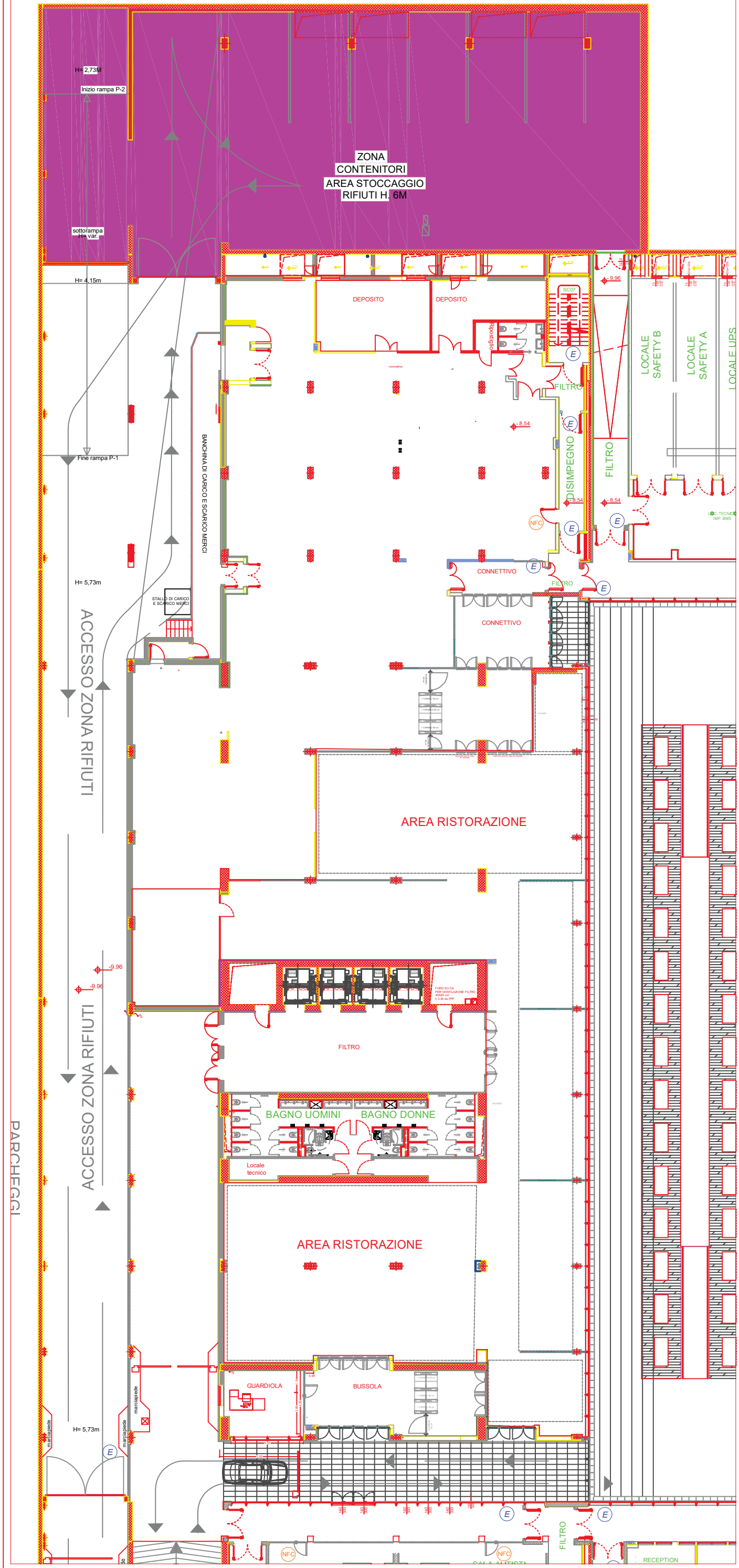
benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 2d - PLANIMETRIA AREA RIFIUTI

Allegato 2d - Planimetria area rifiuti





Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 2e - PLANIMETRIA ACCESSO DA VIA PASSO BUOLE



Grattacielo

Area carico/scarico merci

via Passo Buole, 22

Servizio Regionale
Per Le Adozioni...

Via Canelli

Via Canelli

Via Passo Buole

Parcheggio via
Passo Buole

CSCS spa Costruzioni
Speciali In Cemento...

Ristorante Pizzeria Bar
del CH4 Sporting Club

Studio Medi

iMasterArt

Stella Creatori
di Immagine

O Vesuviano

Must Be

Serv
-Viri
Offic



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

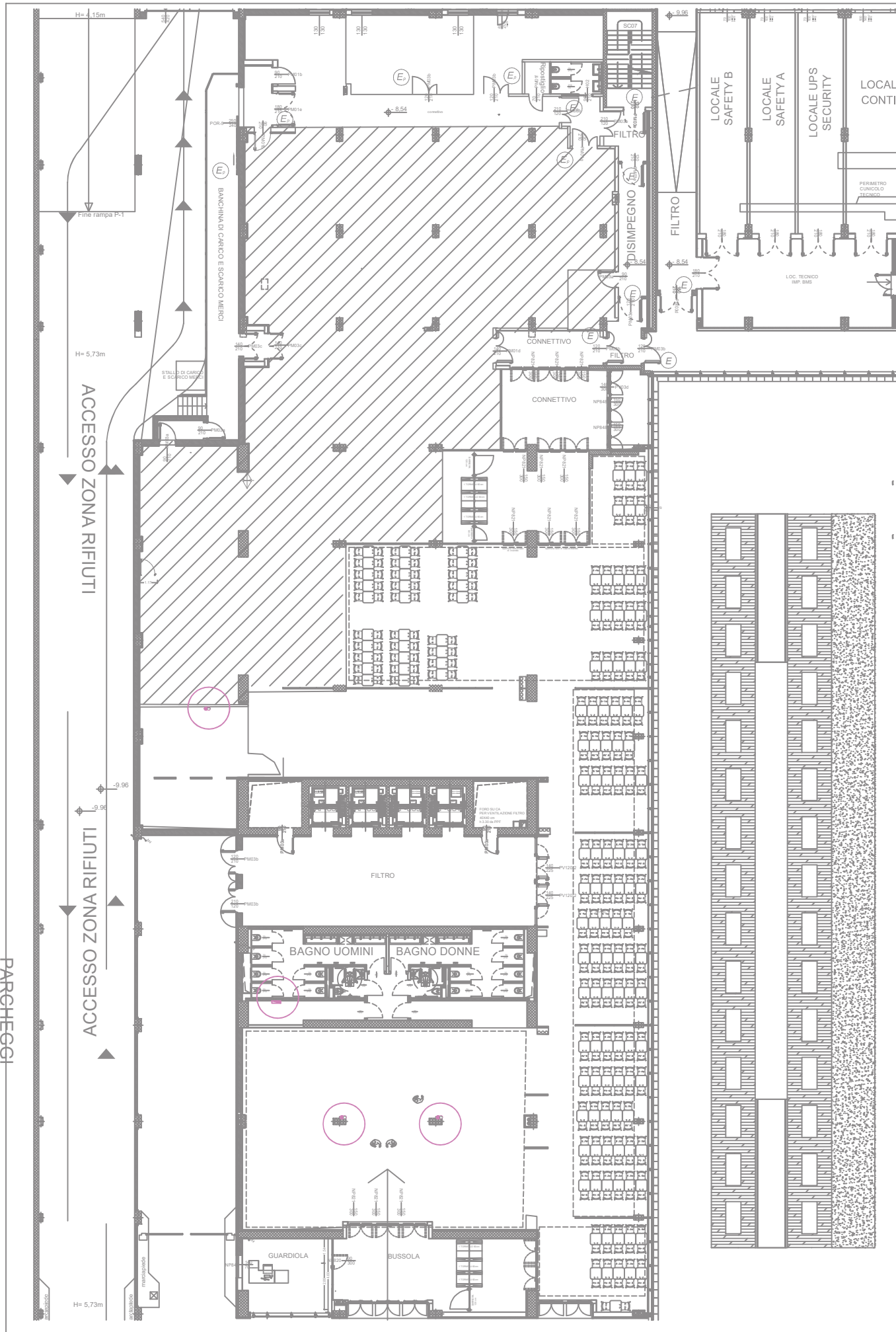
benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it



**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 2f - PLANIMETRIA IMPIANTI

Allegato 2f - Planimetria impianti



LEGENDA

-  ADDUZIONE E SCARICO ACQUA
-  QUADRO ELETTRICO



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 3 – LISTINO PRODOTTI BASE

Allegato 3 - Listino prodotti base Bar/Ristorazione

ID	Tipologia prodotto	Descrizione prodotto	Prezzo unitario (IVA inclusa)
1	Caffetteria	Caffè (espresso/lungo/macchiato)	1,30 €
2	Caffetteria	Caffè decaffeinato/d'orzo/ginseng	1,50 €
3	Caffetteria	Cappuccino/latte macchiato/marocchino	1,60 €
4	Caffetteria	Cappuccino decaffeinato/d'orzo/ginseng	1,80 €
5	Caffetteria	Brioche vuota di pasticceria	1,50 €
6	Caffetteria	Brioche farcita di pasticceria	1,80 €
7	Caffetteria	Fetta di torta	2,30 €
8	Caffetteria	Biscotto tradizionale (caduno)	1,50 €
9	Caffetteria	Biscotto per intolleranti (caduno)	2,20 €
10	Bevande	Acqua minerale naturale/frizzante/leggermente frizzante - 500 ml	1,00 €
11	Bevande	Bibite fredde - 330 ml	3,50 €
12	Bevande	Succo di frutta - almeno 200 ml	3,50 €
13	Bevande	Spremuta d'arancia	4,00 €
14	Alimenti	Piatto unico freddo	10,00 €
15	Alimenti	Primo piatto caldo	8,50 €
16	Alimenti	Secondo piatto caldo	8,50 €
17	Alimenti	Contorno	4,00 €
18	Alimenti	Piatto tris (primo, secondo, contorno)	11,00 €
19	Alimenti	Piatto bis (secondo e contorno oppure primo e contorno)	11,00 €
20	Alimenti	Insalatona: Insalata verde con minimo 4 ingredienti	8,50 €
21	Alimenti	Panini, toast, ecc.	5,00 €
22	Alimenti	Pizza al trancio, tramezzini	2,50 €
23	Alimenti	Piadina	7,00 €
24	Alimenti	Frutta/Macedonia fresca - almeno 200 gr	4,00 €
25	Alimenti	Dessert fresco	4,00 €



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

**ALLEGATO 4
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE - DUVRI**

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

Ente: **REGIONE PIEMONTE**

Sede: **GRATTACIELO PIEMONTE** Piazza Piemonte, 1 Torino

Allegato al Contratto d'appalto dall'oggetto:

**SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

NOMINATIVI E FIRMA PER ACCETTAZIONE		
Società Committente	REGIONE PIEMONTE	
R.U.P. Regione Piemonte	Franco Caporale	Firma:
Società appaltatrice	IN FASE DI AGGIUDICAZIONE	
Datore di lavoro		Firma:
DATA EMISSIONE DEL DOCUMENTO		
A cura del Servizio di Prevenzione e Protezione		
Versione bozza	16/04/2026	
Versione definitiva a seguito della ricezione dell'Allegato A		
<u>Il presente documento, anche in versione bozza, non dev'essere modificato dall'appaltatore nella struttura e/o nei contenuti. Eventuali modifiche e variazioni, concordate con il RUP, verranno implementate dal Committente.</u>		

IL PRESENTE DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI DI COMPONE DI 30 PAGINE

IL DATORE DI LAVORO DELL'IMPRESA APPALTATRICE DICHIARA DI AVER PRESO VISIONE, DI CONDIVIDERE ED ACCETTARE I CONTENUTI DEL PRESENTE DOCUMENTO, 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

1 PREMESSA		3
	FINALITÀ DEL DOCUMENTO E CAMPO DI APPLICAZIONE	
	DEFINIZIONI	
2 OGGETTO DELL'APPALTO E ORGANIZZAZIONE		5
APPALTANTE		5
	COMMITTENTE	
	DESCRIZIONE DEL COMPLESSO EDILIZIO	
APPALTATORE		11
	SOCIETÀ APPALTATRICE	
	ADEMPIMENTI A CARICO DELLA SOCIETÀ APPALTATRICE	
	PRINCIPALI INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE	
3	ATTIVITÀ E AREE DI LAVORO	14
4	GESTIONE DELLE EMERGENZE	15
5	IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA	19
	CRITERI DI VALUTAZIONE	
6	VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI E MISURE DI PREVENZIONE	20
	INTERFERENZE E RISCHI	
	RISCHI DA INTERFERENZA SPECIFICHE DELL'APPALTO	
7	MISURE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE	30
8	ALLEGATI	30
	ALLEGATO A_RICHIESTA DOCUMENTAZIONE IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE	
	ALLEGATO B_VALUTAZIONE DEI COSTI DA INTERFERENZA	
	ALLEGATO C_VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO	
	ALLEGATO D_INFORMATIVA RISCHI – GESTIONE EMERGENZE SEDE	

1. PREMESSA

FINALITÀ 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 e/o Gestori, 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 implementato con 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 infatti è da considerarsi un documento "dinamico" e pertanto la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata e revisionata nei seguenti casi:

- in presenza di rischi specifici propri dell'Appaltatore, non comunicati in precedenza;
- in occasione di eventuali innovazioni e/o acquisto di nuove attrezzature e/o macchine, mutamenti del processo produttivo e delle attività lavorative che comportino 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
- a seguito di 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.

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:** 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.
- **R.U.P. Regione Piemonte:** Responsabile unico del Procedimento

2. OGGETTO DELL'APPALTO E ORGANIZZAZIONE

L'appalto, così come specificato in dettaglio nel bando di gara, ha per oggetto:

OGGETTO	DURATA
SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO	60 mesi dalla data di avvio del servizio

Nei capitoli successivi verranno individuati dettagliatamente i rischi specifici delle attività oggetto dell'appalto sulla base della documentazione e dalle indicazioni fornite dalla società appaltante.

COMMITTENTE

Di seguito si riportano i dati identificativi del Committente:

DATI AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE	
<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 Piemonte 1, Torino TO
<i>Indirizzo della Sede operativa interessata dall'appalto</i>	Piazza Piemonte 1, Torino TO
<i>Riferimento telefonico (centralino)</i>	011 432 1111
<i>Riferimento e-mail – PEC DIREZIONE</i>	risorsefinanziarie-patrimonio@cert.regione.piemonte.it
<i>Riferimento e-mail – PEC SETTORE</i>	benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it
FIGURE AZIENDALI RIFERIMENTO CONTRATTO	
<i>R.U.P Responsabile Unico del Procedimento</i>	Franco Caporale
<i>D.E.C. Direttore esecuzione del contratto</i>	-
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>	Dott. Andrea De Filippo

DESCRIZIONE DEL COMPLESSO EDILIZIO

Il presente DUVRI si applica all'appalto specifico per la **SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO** i cui dettagli e le cui aree di lavoro verranno descritti nelle pagine seguenti. Le attività si svolgono all'interno di un articolato complesso edilizio, in cui operano i lavoratori dell'ente, appaltatori e subappaltatori, con particolare riferimento alle attività di manutenzione ordinaria, di manutenzione straordinaria.

Il complesso edilizio è composto da tre elementi principali, distinti per funzione:

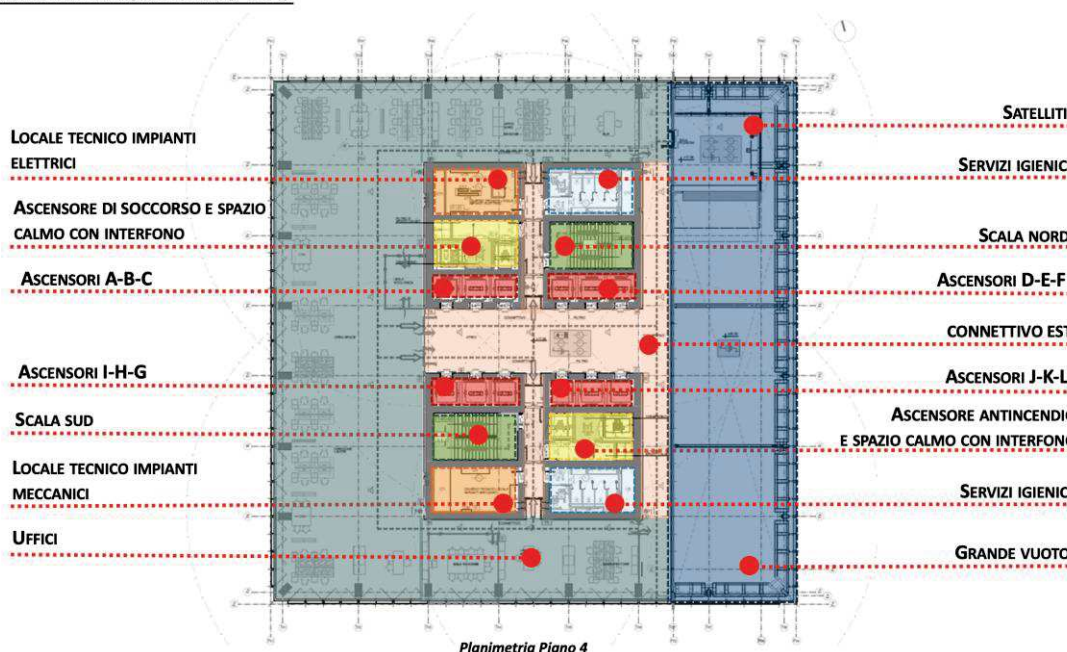
- la **TORRE** nella quale sono collocati tutti gli uffici della Regione Piemonte con la **CORTE INTERRATA** su due livelli che ospita tutte le funzioni a servizio degli uffici.
- il **CENTRO SERVIZI** ospitato nell'edificio più basso formalmente autonomo dalla torre, che ospita il centro congressi.
- il locale **FARFALLA** che ospita gli uffici e la sede dell'URP Ufficio Relazioni col Pubblico.

La **TORRE** 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.

Si **sviluppa** fino a 183.61 metri misurati dal livello stradale e 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 hanno doppie altezze. La pianta misura 45 metri di lunghezza per 45 metri di larghezza.

PIANI SOPRA IL LIVELLO STRADALE

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, sale riunioni e tavoli riunioni veloci, coffee-corners, sale fotocopie. I piani destinati agli uffici sono collocati dal livello 4 al livello 42. L'ultimo piano dell'edificio è riservato alla presidenza della regione (40), e trova il suo staff al piano sottostante (39). Ad ogni piano si trovano inoltre i servizi igienici, locali tecnici (nord cavedio impianti elettrici – sud cavedio impianti meccanici) e di servizio.

CARATTERIZZAZIONE PIANO TIPO


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.

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.

PIANO A LIVELLO STRADALE

Al piano a livello stradale si trova l'**atrio principale** a tripla altezza accessibile da Piazza Piemonte e dai corselli laterali a nord e a sud, che ha la funzione di smistamento dei flussi del pubblico e del personale dipendente; ospita la **Sala trasparenza** (ove vengono svolti convegni ed incontri) ed è collegato tramite il gruppo degli ascensori a tutti i livelli della torre.

Il **Grande vuoto** la lama, prospiciente su Piazza Piemonte, 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 suggestivo, come all'interno di un caleidoscopio

PIANI SOTTO IL LIVELLO STRADALE

La **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 si affacciano:	Al livello -1 si affacciano:
<ul style="list-style-type: none"> - archivi - depositi - presidio medico - ufficio poste - control room safety e control room security - magazzino economale - deposito impresa di servizi di pulizia - cucina (non allestita) - mensa (vedi apposito paragrafo) - locali per le centrali tecnologiche - locali per la raccolta rifiuti 	<ul style="list-style-type: none"> - archivi - uffici - centro stampa - deposito DPI personale regionale - uffici per le rappresentanze sindacali - locali tecnici - palestra (in fase di allestimento)

La **SALA RISTORAZIONE** al livello -2, affaccia sulla grande corte. L'accesso avviene attraverso il percorso vetrato perimetrale, accessibile dal livello -2 della torre o direttamente dalla corte. La zona di preparazione e gli spazi riservati agli operatori sono collocati in una zona separata dall'area per il consumo dei pasti. L'ingresso delle merci è assicurato direttamente dalla zona carico-scarico adiacente l'area ristorazione, 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".

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 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).

SCHEMA DELLE DESTINAZIONI D'USO DEI VARI LIVELLI DELLA TORRE

LIVELLO	DESTINAZIONE
43	PIANO DI COPERTURA
DA L39 A L41	UFFICI DIREZIONALI
DA L4 A L38	UFFICI OPERATIVI
Lo	HALL INGRESSO, RECEPTION, SERVIZI DI VIGILANZA, SPAZIO ESPOSITIVO
L-1	ATTIVITÀ DI SUPPORTO: ARCHIVI, DEPOSITI, RAPPRESENTANZE SINDACALI, CENTRO STAMPA, PALESTRA

L-2

ATTIVITÀ DI SUPPORTO: ARCHIVI, DEPOSITI, PRESIDIO MEDICO, SALA AUTISTI, UFFICIO POSTE, CONTROL ROOM, SALA RISTORAZIONE, CENTRALI TECNOLOGICHE, LOCALI PER RACCOLTA RIFIUTI.

Il **CENTRO SERVIZI** è un edificio formalmente autonomo dalla TORRE. È raggiungibile direttamente dall'area verde attraverso i boulevard che lo costeggiano e lo attraversano in direzione est – ovest in connessione con i volumi di risalita dal parcheggio non ancora in funzione. Alla TORRE 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 l'auditorium ed il locale FARFALLA al piano terra, l'U.R.P. della Regione Piemonte. La pianta rettangolare misura 31.50 metri per 54 metri. Le vie di fuga dell'intero edificio, sono poste all'esterno in due complessi gruppi di vani scala (3 per lato) che dai vari livelli conducono alla quota 0.00. Al livello +2 sono situati, l'auditorium (312 posti) che occupa due livelli, 2 sale conferenza da 70 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 70 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.

Il **LOCALE FARFALLA** 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 per il pubblico ad ovest è collegato ai boulevard. Ai lavoratori di Regione Piemonte è riservato accesso separato. All'interno trovano spazio gli uffici di:

- CENTRALINISTI
- CRAL
- U.R.P.
- Sportello CEMENTO ARMATO
- Sportello FORMAZIONE PROFESSIONALE
- Giornalisti

PARCHEGGIO SCOPERTO E RELATIVE PERTINENZE

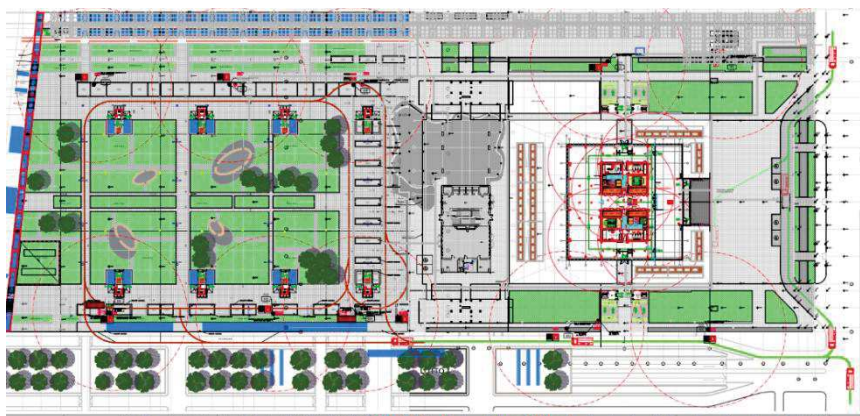
Il PARCHEGGIO scoperto con accesso da via Passo Buole è un'area delimitata, non di proprietà dell'Ente, accessibile solo a personale autorizzato. L'ingresso è presidiato da guardiana. Il parcheggio è riservato agli automezzi di servizio, alle auto private dei dipendenti e a quelle dei fornitori che si collocano in porzioni diverse del parcheggio. Un marciapiede e camminamento pedonale collegano parcheggio e complesso edilizio; l'ingresso pedonale al parcheggio è controllato da un cancello con lettore del badge.

AREE ESTERNE

Area in cui sorge il Palazzo degli uffici della Regione Piemonte ha approssimativamente dimensioni pari a 300 m x 130. La superficie di pertinenza dell'area è individuata dal perimetro della viabilità pubblica definito da via Nizza, Via Passo Buole, ferrovia stazione Lingotto e sottopassaggio Lingotto.

Il solo Palazzo degli uffici della Regione Piemonte occupa, su detto lotto, una superficie quadrata di circa 50m x 50m. Il suolo calpestabile, assoggettato all'uso pubblico, entro i confini del lotto di proprietà della Regione Piemonte adiacenti al Grattacielo pertanto comprende collegamenti pedonali, ciclabili e carrabili e un percorso tattile (Sistema Loges) per l'orientamento di non vedenti o ipovedenti.

- Ad est - Piazza Piemonte, su cui affaccia l'ingresso principale del Grattacielo. Piazza pedonale con accesso controllato da barriera automatica e consentito ai soli veicoli autorizzati.
- A nord - promenade fotovoltaica che collega la stazione ferroviaria *Torino Lingotto* e quella della metropolitana Linea 1 *Italia 61 – Regione Piemonte*.
- Boulevard laterali a nord e a sud su cui affacciano le edicole che consentono l'esodo dall'edificio.
- A ovest - area giardini (non accessibile)



SOCIETÀ APPALTATRICE

Di seguito si riportano i dati della società appaltatrice

SOCIETÀ APPALTATRICE	
<i>Ragione Sociale</i>	IN FASE DI AGGIUDICAZIONE
<i>Sede legale</i>	
<i>Recapiti</i>	
<i>Codice fiscale / P. IVA</i>	
FIGURE AZIENDALI IN MATERIA DI PREVENZIONE RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO	
<i>Datore di lavoro</i>	
<i>Responsabile del Servizio</i>	
<i>Recapiti Responsabile del Servizio</i>	

ADEMPIMENTI A CARICO DE LLA SOCIETÀ APPALTATRICE

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.

Il Committente consegna all'appaltatore, in occasione della stipula del Contratto d'appalto, **l'informativa sui rischi e gestione delle emergenze – Allegato D**. Trattandosi di attività svolta in concessione e in locali formalmente distinti da quelli del Committente, **l'informativa viene fornita al solo scopo di informare l'appaltatore sulle vie di esodo e sulla collocazione dei punti di raccolta**.

Nel caso di subappalti, fermo restando che devono essere esplicitamente autorizzati dal Committente, **l'appaltatore si fa garante della verifica dell'idoneità tecnico-professionale dei subappaltatori** 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.

Qualora l'impresa affidataria ravveda la presenza di rischi non analizzati nel presente documento, prima 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.

PRINCIPALI INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE	
PRIMA DI ACCEDERE AI LOCALI	<ul style="list-style-type: none"> Fornisce al Committente e al Servizio di Prevenzione e Protezione tutte le informazioni e la documentazione contenuta nell'Allegato A al DUVRI per la verifica dell'idoneità tecnico-professionale
COORDINAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> Al momento dell'ingresso alle sedi regionali l'appaltatore dovrà rispettare quanto definito in sede di prima riunione di coordinamento in merito all'introduzione delle macchine e delle attrezzature e all'introduzione, l'utilizzo, stoccaggio e smaltimento di sostanze e materiali pericolosi. Si riportano di seguito le principali indicazioni.
ACCESSO AI LOCALI DELL'ENTE	<ul style="list-style-type: none"> L'appaltatore deve disporre e vigilare affinché i propri lavoratori ottemperino agli obblighi specificatamente previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro, osservino le precauzioni stabilite ed usino correttamente i mezzi di protezione messi a loro disposizione, ricordando 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. I lavoratori dell'appaltatore dovranno 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 dovrà contenere la fotografia, le generalità del lavoratore (cognome, nome), partita IVA, codice fiscale. I lavoratori dell'appaltatore dovranno seguire le indicazioni impartite dal personale preposto e non percorrere vie alternative se non espressamente autorizzati. I lavoratori dell'appaltatore dovranno rispettare l'assegnazione delle aree di lavoro oggetto delle attività in appalto; I servizi igienici per gli addetti dell'appaltatore sono quelli destinati all'utenza e al personale, disponibili lungo i percorsi dei siti interessati all'appalto. Questi vanno mantenuti in scrupolosa pulizia.
VIABILITÀ E SOSTA	<ul style="list-style-type: none"> La circolazione nelle aree esterne deve rispettare la segnaletica apposta e gli eventuali regolamenti adottati. Nelle zone dove è previsto il passaggio di mezzi motorizzati e di autoveicoli si raccomanda di prestare la necessaria attenzione. All'interno dei cortili interni carrabili degli edifici la circolazione con mezzi motorizzati deve avvenire a bassissima velocità onde scongiurare incidenti. Sono ammessi solo i mezzi autorizzati e preventivamente registrati all'ingresso. 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.
ASCENSORE E MONTACARICHI	<ul style="list-style-type: none"> 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.
GESTIONE EMERGENZA	<ul style="list-style-type: none"> Il Committente consegna all'appaltatore, l'informativa sui rischi e gestione delle emergenze Allegato D relativa alle sedi in cui andrà a operare. Sarà cura dell'appaltatore trasmettere tali informazioni ai suoi lavoratori ed eventuali collaboratori. Ogni anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, attrezzature del Committente devono essere prontamente segnalate al referente del Committente.

PRINCIPALI INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ L'appaltatore dovrà immediatamente informare il personale incaricato del Committente e il dirigente di sede dell'eventuale infortunio occorso al lavoratore. ▪ Tutte le imprese appaltatrici devono disporre della dotazione prevista da D.M. 388/2003 in ragione della classe di appartenenza (cassetta primo soccorso o pacchetto di medicazione). ▪ Le prolunghe per 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.
IMPIANTI E ATTREZZATURE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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.
GESTIONE RIFIUTI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Non si possono abbandonare i rifiuti e l'area per il deposito temporaneo sarà definito in fase iniziale di coordinamento. Non si può usufruire dei cassonetti e/o aree di stoccaggio dell'Ente. 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. Le operazioni di ritiro devono essere concordate preventivamente con il committente lasciando i luoghi puliti e completamente liberi.
CADUTA DALL'ALTO DI MATERIALE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
RISPETTO DEI DIVIETI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 preventivamente autorizzati. ▪ Divieto di introdurre ed 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 e di svapare in tutti i locali dell'edificio.

3. ATTIVITÀ E AREE DI LAVORO

Il seguente paragrafo elenca le principali informazioni relative alle aree e attività che andranno a definire il contesto nel quale saranno coinvolti i soggetti dell'appalto.

In particolare l'appalto che ha per oggetto "SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO" prevede i seguenti servizi rivolti ad un'utenza costituita dai dipendenti della Regione Piemonte, da ospiti, visitatori esterni e ditte operanti all'interno del complesso edilizio:

- SERVIZIO BAR
- SERVIZIO RISTORAZIONE

Articolate come segue e maggiormente dettagliate nel Capitolato Tecnico:

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione dei generi alimentari sia nell'area bar che nell'area ristorazione;
 - preparazione, cottura, porzionamento/confezionamento e distribuzione dei pasti;
 - eventuale veicolazione dei pasti dal centro di cottura di proprietà o in uso dal Gestore alla sede unica della Regione Piemonte;
 - gestione dei locali adibiti al servizio di bar/ristorazione;
 - 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, compreso il riordino a fine pasto;
 - raccolta e conferimento dei rifiuti presso l'apposita area adibita all'interno della sede unica;
 - messa a disposizione del menù settimanale tramite apposito link o QR code o altra modalità di comunicazione digitale, coerentemente con quanto proposto in Offerta Tecnica;
 - fornitura di un sistema informativo per la gestione integrata dei servizi.
- ✓ Il Gestore si impegna a condurre il servizio osservando tutte le disposizioni in **materia di sicurezza del lavoro e di carattere igienico e sanitario** garantendo il rispetto del D. Lgs. n. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro e del D. Lgs n. 193/2007 e Regolamento CE 852/04 in materia di sicurezza alimentare e ad adottare eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso della concessione, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle autorità competenti.
- ✓ Il servizio prevede il **trasporto** dei pasti dal centro di cottura del Gestore ai locali del Grattacielo Piemonte, con dotazione di automezzi e attrezzature idonei 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. **L'accesso dei mezzi e lo scarico** della merce dovranno sempre avvenire secondo i percorsi, le tempistiche e procedure autorizzati dal Committente. L'appaltatore si impegna a non lasciare incustodite le attrezzature di lavoro e i materiali utilizzati che possano costituire fonte di pericolo per la salute e la sicurezza dei lavoratori: provvederà allo sgombero dei materiali residui e dei mezzi d'opera in modo da mantenere sempre pulite e libere le aree d'intervento.

- ✓ Il Gestore si assume la responsabilità della **conservazione e della custodia** per tutta la durata della Concessione dei **locali, impianti e arredi** concessi dal Committente; gli arredi e le attrezzature installate dal Gestore devono essere conformi a tutte le normative vigenti, essere in buono stato di manutenzione ed efficienza (marchio CE, certificazione CSQA, conformità norme UNI, materiali ignifughi, assenza di formaldeidi), 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 Gestore si impegna inoltre a mantenere in buono stato i locali, **a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti e agli arredi di proprietà del Committente, previa autorizzazione dell'Amministrazione.**
- ✓ La progettazione del servizio deve essere sviluppata in modo coerente e pienamente integrato all'interno del sistema complessivo di gestione della sicurezza, al fine di garantire il rispetto di quanto previsto dal Sistema di Gestione della Sicurezza Antincendio S.G.S.A. del Grattacielo Piemonte e dalla normativa vigente. Essa deve inoltre tenere conto della complessità del contesto edilizio, adottando soluzioni organizzative e operative adeguate a gestire criticità funzionali assicurando elevati standard di sicurezza, efficacia e continuità del servizio.
- ✓ Il Gestore deve garantire tutte le **operazioni di pulizia e di sanificazione ordinarie e straordinarie** di tutti i locali di svolgimento del servizio di propria competenza, comprese aree esterne, 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.
- ✓ La gestione dei **rifiuti** 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 lo smaltimento dei rifiuti speciali e secondo le indicazioni del Committente relativamente all'utilizzo dell'area rifiuti.
- ✓ L'appaltatore deve osservare e fare osservare ai propri **dipendenti** tutte le norme di cui sopra ed è tenuto ad adottare i provvedimenti necessari a garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro. I lavoratori dovranno essere dotati di Dispositivi di Protezione Individuale, di una divisa di lavoro appropriata,

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.

- ✓ Il Gestore si impegna ad adottare il Sistema di Gestione della Sicurezza Antincendio – S.G.S.A. del Grattacielo Piemonte, in merito alla gestione delle emergenze, in qualità di Gestore di Attività Terze, ossia Gestore di aree concesse in gestione a soggetti terzi per lo svolgimento di attività diverse da quella principale d'ufficio.
- ✓ Il S.G.S.A. prevede che il Gestore abbia responsabilità della conduzione delle aree e delle attività in gestione diretta, dell'organizzazione e gestione delle proprie squadre di emergenza, del rispetto delle procedure e misure definite nel documento stesso o comunque impartite dal Committente (RdP Responsabile di Palazzo degli uffici della Regione Piemonte) con cui si coordinano ed interfacciano. Le squadre di emergenza svolgono una funzione trasversale rispetto all'attività del Gestione e a eventuali altre organizzazioni compresenti, comportando pertanto la necessità di efficaci azioni di coordinamento interno.
- ✓ Si impegna a fornire l'elenco degli addetti e relativi attestati di formazione per le seguenti figure:
Addetto Primo Soccorso B, C 12 ore nel n. di 3 addetti in contemporanea durante il servizio
Addetto Antincendio LIV 3 (formazione e idoneità tecnica presso i Vigili del Fuoco) nel n. di 3 addetti in contemporanea durante il servizio.
- ✓ Il Gestore si impegna a fornire ogni qual volta venga richiesto dall'Amministrazione l'Allegato A al DUVRI compilato e la documentazione in esso contenuto, con specifica individuazione del referente del servizio come Responsabile delle attività terze (Rat at).
- ✓ Il Gestore si impegna a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione di personale e a fornire la relativa documentazione richiesta in Allegato A, previo rilascio delle autorizzazioni all'accesso.
- ✓ Partecipa alla/e riunioni di coordinamento indette dal RUP.

L'appalto interessa le seguenti strutture del complesso edilizio:

STRUTTURE OGGETTO DELL'APPALTO
<input type="checkbox"/> GRATTACIELO PIEMONTE - TORRE
<input checked="" type="checkbox"/> GRATTACIELO PIEMONTE – CORTE
<input type="checkbox"/> GRATTACIELO PIEMONTE – LOCALE FARFALLA
<input type="checkbox"/> GRATTACIELO PIEMONTE – CENTRO SERVIZI
<input type="checkbox"/> GRATTACIELO PIEMONTE – PARCHEGGIO
<input type="checkbox"/> GRATTACIELO PIEMONTE – AREE ESTERNE
<input type="checkbox"/> GRATTACIELO PIEMONTE – PARCHEGGIO INTERRATO

L'appalto interessa i seguenti ambienti:

AREE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO	
<input type="checkbox"/>	Hall di ingresso
<input type="checkbox"/>	Uffici
<input type="checkbox"/>	Sala conferenze
<input type="checkbox"/>	Servizi igienici
<input type="checkbox"/>	Aree comuni (sale riunioni – corpi scala – corridoi ...)
<input type="checkbox"/>	Locali tecnici (centrale termica – sottostazione/U.T.A. – locale RAK – ...)
<input type="checkbox"/>	Archivi
<input type="checkbox"/>	Magazzini / Depositi
<input type="checkbox"/>	Aree esterne: parcheggio
<input type="checkbox"/>	Aree esterne: aree verdi; aree pedonali e carrabili.
<input checked="" type="checkbox"/>	Locali mensa, bar

4. 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.

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.

In caso l'appaltatore ravvisi o individui un principio d'incendio o in caso di infortunio o malore, deve darne immediata comunicazione al referente del committente.

In caso di segnale di evacuazione (segnale acustico), 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 LILLA** dove si attenderanno le istruzioni da parte degli addetti delle squadre di emergenza.

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 essere d'intralcio, impedimento o pericolo di incendio lungo le vie di esodo.



INFORMATIVA – GESTIONE EMERGENZE “GRATTACIELO”
INFO-39

QUANDO	Situazione emergenziale
FINALITA'	Fornire adeguata informazione sulle azioni da compiere in caso di emergenza sanitaria, incidente, malore
DESTINATARI	ESTERNI (Visitatori – Ditte terze)

L'ingresso alla torre ed alla corte interrata del Grattacielo di Regione Piemonte è consentito **esclusivamente** a personale regionale, con sede di lavoro in torre o in altre sedi regionali, in possesso di badge o a visitatori /personale di ditte esterne che, previa registrazione, hanno ricevuto un proprio badge.

Si riportano di seguito le informazioni e i comportamenti a cui i visitatori o il personale di ditte terze dovranno attenersi:

1. IN CASO DI EVIDENZA DI UN'EMERGENZA

La sede è dotata di una Control Room, attiva 24 ore su 24, alla quale arrivano le segnalazioni di allarme e dalla quale è possibile diramare comunicazioni al personale in caso di emergenza. Per segnalare una qualunque situazione di rischio all'interno della sede componi:

NUMERO CONTROL ROOM (da cellulare)
011.43.21555

2. COSA FARE SE SCATTA UN ALLARME

Nel Grattacielo di Regione Piemonte se viene dato l'ORDINE DI EVACUAZIONE (di un piano o di un blocco di piani o dell'intero edificio) è necessario seguire le istruzioni trasmesse dall'impianto di amplificazione sonora e dal personale addetto alla gestione dell'emergenza riconoscibile dal gilet GIALLO.

3. COSA FARE IN CASO DI ORDINE DI EVACUAZIONE DELLA SEDE

L'ordine di evacuazione viene diramato da **segnalazione sonora di allarme o vocale di evacuazione**.

Dopo aver sentito il messaggio:

1. Interrompete l'attività in corso;
2. Interrompete qualsiasi comunicazione telefonica (esterna e/o interna) non inerente all'Emergenza;
3. Seguite le indicazioni degli addetti all'emergenza, riconoscibili perché indossano un gilet GIALLO.
Inoltre, all'interno della sede sono presenti anche gli addetti della SEI (SQUADRA EMERGENZA INTERNA) riconoscibili per la divisa indossata (maglia VERDE); seguire sempre e senza indugio le indicazioni che forniranno.
4. Abbandonate la sede utilizzando le uscite di sicurezza presenti nell'area in cui vi trovate;
5. Non utilizzate gli ascensori ordinari;
6. Utilizzate il percorso di esodo (vie di esodo + corpo scala protetto) più vicino;
7. Per i **VISITATORI** recarsi al punto di raccolta esterno (in base al piano di visita):
 - a. LATO OVEST (**BLU**): assegnato ai piani Torre da -2 (Base 0) a +13, al piano Corte 0 (Corte zero)
 - b. LATO NORD (**LILLA**): ai piani Torre da +14 a +26, al piano Corte 1
 - c. LATO EST (**ARANCIO**): ai i piani Torre da +27 a +43
8. Per il personale delle **DITTE TERZE** recarsi al punto di raccolta esterno LATO NORD (**LILLA**).



Sarà cura degli addetti alle emergenze individuare ed aiutare le persone in evidente stato di agitazione, oppure con difficoltà motorie (preesistenti o sopravvenute), richiedendo, se necessario, l'intervento del manutentore addetto alla manovra dell'ascensore antincendio/soccorso.

Raggiunto il punto di raccolta esterno previsto, **restate uniti per consentire le operazioni di verifica delle presenze**.

Attendete la comunicazione di "fine emergenza" per poter rientrare nell'edificio.

POSIZIONAMENTO DAE (DEFIBRILLATORI)

La sede dispone di 23 defibrillatori posizionati nelle seguenti aree:

- **Control Room (Corte ZERO - Lato Nord Ovest)**
- **Infermeria (Corte ZERO - Lato Sud Ovest)**
- **Corte UNO - Lato Nord**
- **Corte UNO - Lato Sud**
- **nel Centro Servizi (piano terra)**
- **nell'Area Farfalla (piano terra)**
- **al piano terra (banco accoglienza)**
- **2° piano (presso i tornelli lato Ovest)**
- **41° piano (sbarco ascensori vicino ingresso area convegni)**
- **ai piani 4, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30, 33, 36, 39 e 40 (nei locali stampanti)**



Nella sede sono presenti ad uso della SEI 10 Evac-chair posizionate negli spazi calmi lato sud della Torre ai seguenti piani: Piano 41, Piano 35, Piano 29, Piano 23, Piano 17, Piano 11, Piano 6, Base 0, e in Corte 0 edicola nord est, edicola sud est.

IN CASO DI EMERGENZA SANITARIA RICORDA:

CONTATTA L'ADDETTO ALL'EMERGENZA DI PIANO

CHIAMA IL PRESIDIO INFERMIERISTICO

24444 da fisso

011 432 4444 dal cellulare

prima delle 8.00 e dopo le 18.00

CHIAMA IL

NUMERO UNICO EMERGENZE 112



CHIAMA LA CONTROL ROOM

555 DA FISSO

011/ 43 21 555 DA MOBILE

5. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

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)**

TABELLA PROBABILITÀ DI ACCADIMENTO - P-	Valore	Livello	Descrizione
	1	Improbabile	La situazione rilevata può generare l'evento per la concomitanza di più fattori/circostanze rare e indipendenti. Non sono noti episodi già verificatisi. Il verificarsi dell'evento susciterebbe incredulità.
	2	Poco probabile	La situazione rilevata può generare l'evento solo per la combinazione di più fattori/circostanze. Sono noti solo rari episodi già verificatisi. Il verificarsi dell'evento susciterebbe sorpresa.
	3	Probabile	Esiste una correlazione tra la situazione rilevata ed il verificarsi dell'evento. Sono già noti in passato eventi generati dalle stesse circostanze presso lo stesso Ente od in realtà simili. Il verificarsi dell'evento risulterebbe presumibile.
	4	Molto Probabile	Esiste una correlazione causa-effetto tra la situazione rilevata e il verificarsi dell'evento. Sono già noti di recente eventi generati dalle stesse circostanze presso lo stesso Ente od in realtà simili. Il verificarsi dell'evento risulterebbe scontato/preannunciato.

TABELLA ENTITÀ DEL DANNO - D-	Valore	Livello	Descrizione
	1	Lieve	Danno sull'uomo o impatto ambientale con effetti rapidamente reversibili, danni irrilevanti. Il danno/impatto non comporta l'astensione dal lavoro o l'interruzione delle attività lavorative.
	2	Rilevante	Danno sull'uomo o impatto ambientale con effetti reversibili, danni non permanenti. Il danno/impatto può comportare l'astensione dal lavoro o l'interruzione delle attività lavorative a tempo limitato (alcuni giorni).
	3	Grave	Danno sull'uomo o impatto ambientale parzialmente irreversibile, danni permanenti. Il danno/impatto può comportare l'astensione dal lavoro o l'interruzione delle attività lavorative a tempo prolungato (alcuni mesi).
	4	Molto Grave	Danno sull'uomo o impatto ambientale con esposizione acuta irreversibile, danni gravi permanenti o morte. Il danno/impatto può comportare l'astensione dal lavoro o l'interruzione delle attività lavorative a tempo indeterminato.

Dove:

MATRICE DEL RISCHIO - PxD					RISCHIO	AZIONI DI COORDINAMENTO RELATIVE	
D	4	4	8	12	16	R > 9 Azioni di coordinamento indilazionabili.	
	3	3	6	9	12		
	2	2	4	6	8	6 < R ≤ 9 Azioni di coordinamento necessarie da programmare con urgenza.	
	1	1	2	3	4	2 < R ≤ 6 Azioni di coordinamento e/o migliorative da programmare nel breve-medio periodo. Azioni di coordinamento e/o migliorative di mantenimento.	
		1	2	3	4	P	R ≤ 2 Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione. Azioni di coordinamento e/o migliorative di mantenimento.

6. VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI E MISURE DI PREVENZIONE

VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

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'appaltatore.

L'interferenza si propone nelle attività in appalto, in somministrazione o in subappalto, svolto per conto del Committente in luoghi, aree, impianti dove vengono svolte contemporaneamente altre attività dai suoi lavoratori.

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 in precedenza, per i seguenti fattori di rischio da interferenze potenzialmente presenti **all'interno degli edifici oggetto dell'appalto, nelle diverse aree.**

TIPOLOGIA RISCHIO
Affollamento
Rischio di urti, schiacciamenti, investimenti
Rischio di incendio o esplosione
Caduta, inciampi e scivolamenti
Rischio connesso all'uso di automezzi
Carico e scarico materiale
Rischio chimico/polveri
Caduta materiali dall'alto
Rischio rumore
Rischio elettrico
Caduta materiali dall'alto
Rischio connesso alla gestione di emergenze
Movimentazione manuale dei carichi

LUOGHI/AREE INTERESSATE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DEL COMMITTENTE	PERIODICITÀ ORARIO COMMITTENTE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI DI ALTRI SERVIZI	PERIODICITÀ INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE TRA ATTIVITÀ COMMITTENTE E ATTIVITÀ APPALTATORE/I	VALUTAZIONE DEL RISCHIO (*) R=PXD (RISCHIO= PROBABILITÀ X DANNO)			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER RIDURRE LE INTERFERENZE
						P	D	R	
Uffici	Rappresentanza politica e istituzionale. Attività amministrativa.	Quotidiano	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.
		Quotidiano	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
		Quotidiano	Traslochi e movimentazione uffici	Saltuario	Movimentazione e deposito di carichi.	1	2	2	Effettuare il montaggio arredi in aree distinte; delimitare le aree di deposito attrezzature/arredi.
		Quotidiano	Fornitura e manutenzione apparati di rete e telefonici ed attrezzature informatiche	Saltuario	Movimentazione materiali Interventi su impianti elettrici	2	2	4	Concordare gli interventi su impianti tramite informazione degli uffici regionali competenti
Locali tecnici	-	-	Manutenzione ordinaria e straordinaria apparati tecnologici	Saltuario	Movimentazione materiali Interventi su impianti tecnologici	2	2	4	Concordare gli interventi su impianti e locali tecnici tramite informazione degli uffici regionali competenti
Ricezione del pubblico	Protocollo Ricezione e spedizione posta	Quotidiano	Accesso automezzi posta Movimentazione carichi	Quotidiano	Rischio ingombro vie di esodo	2	2	4	Utilizzare accessi e percorsi dedicati per consegna e ricezione posta

LUOGHI/AREE INTERESSATE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DEL COMMITTENTE	PERIODICITÀ ORARIO COMMITTENTE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI DI ALTRI SERVIZI	PERIODICITÀ INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE TRA ATTIVITÀ COMMITTENTE E ATTIVITÀ APPALTATORE/I	VALUTAZIONE DEL RISCHIO (*) R=PxD (RISCHIO= PROBABILITÀ X DANNO)			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER RIDURRE LE INTERFERENZE
						P	D	R	
Sale convegni e riunioni Spazi eventi	Convegni, riunioni e manifestazioni	Saltuario	Allestimenti e catering	Saltuario	Movimentazione materiale. Allestimento attrezzature per vivande Rischio elettrico	2	2	4	Utilizzare attrezzature elettriche idonee e a norma. Utilizzare gli allacciamenti elettrici messi a disposizione nei limiti di carico consentiti
		Saltuario	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
Depositi	Acquisizione e distribuzione di pubblicazioni e materiale di consumo	Periodico	Fornitura materiale di consumo (cancelleria, pubblicazioni, ecc.)	Periodico	Movimentazione e deposito di carichi. Gestione emergenze	3	2	6	Apporre idonea segnaletica indicante le zone di transito mezzi. Non depositare materiale in corrispondenza delle vie di esodo e delle uscite di sicurezza
Archivi	Archiviazione e deposito delle pratiche amministrative	Periodico	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
Area parcheggio scoperto non accessibile al personale	Accesso e parcheggio automezzi di servizio e auto private dei lavoratori. Transito automezzi e pedoni.	Quotidiano	Transito automezzi Movimentazione e deposito di carichi. Attività di guardiania. Manutenzione del verde.	Quotidiano	Rischio interferenza tra automezzi, mezzi d'opera dell'appaltatore e automezzi e pedoni del	2	3	6	Gli accessi carrabili sono regolamentati e presidiati dal personale di vigilanza.

LUOGHI/AREE INTERESSATE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DEL COMMITTENTE	PERIODICITÀ ORARIO COMMITTENTE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI DI ALTRI SERVIZI	PERIODICITÀ INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE TRA ATTIVITÀ COMMITTENTE E ATTIVITÀ APPALTATORE/I	VALUTAZIONE DEL RISCHIO (*) R=PxD (RISCHIO= PROBABILITÀ X DANNO)			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER RIDURRE LE INTERFERENZE
						P	D	R	
non autorizzato					personale del Committente.				Delimitare le aree di intervento con nastro e transenne.
Copertura	-	-	Accesso manutentori Interventi manutenzione su apparati /impianti	Periodico	Rischio di caduta dall'alto Rischio di caduta materiale dall'alto	2	2	4	Verifica manutenzione linea vita (almeno annuale) Verifica di possesso requisiti di sicurezza per accesso in copertura (DPI III CAT – FORMAZIONE LAVORI IN QUOTA-...)
Farfalla – ufficio U.R.P.	Spazio Regione Informazioni al pubblico	Quotidiano	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
Area rifiuti	Accesso del personale	Quotidiano	Transito automezzi Deposito rifiuti	Periodico	Rischio interferenza tra automezzi in movimento e personale. Ingombro vie di esodo.	2	3	6	Gli accessi carrabili sono regolamentati e presidiati dal personale di vigilanza. Rispettare le disposizioni anche in caso di emergenza.
Centro stampa	Produzione di stampati e progettazione grafica	Quotidiano	Deposito di materiale e movimentazione carichi	Periodico	Rischio incendio. Ingombro vie di esodo.	2	3	6	Tenere chiuse le porte di compartimentazione. Non ingombrare le vie di esodo.
Area esterna pedonale e carrabile	Transito pedoni	Quotidiano	Transito automezzi per spazzamento meccanizzato e lavaggio a pressione	Periodico	Rischio interferenza tra automezzi, mezzi d'opera dell'appaltatore e pedoni del personale del Committente: investimento	2	3	6	Gli accessi carrabili sono regolamentati e presidiati dal personale di vigilanza. Delimitare le aree di intervento con nastro e transenne.

LUOGHI/AREE INTERESSATE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DEL COMMITTENTE	PERIODICITÀ ORARIO COMMITTENTE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI DI ALTRI SERVIZI	PERIODICITÀ INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE TRA ATTIVITÀ COMMITTENTE E ATTIVITÀ APPALTATORE/I	VALUTAZIONE DEL RISCHIO (*) R=PxD (RISCHIO= PROBABILITÀ X DANNO)			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER RIDURRE LE INTERFERENZE
						P	D	R	
		Quotidiano	Transito automezzi per spazzamento meccanizzato e lavaggio a pressione	Periodico	Ingombro temporaneo vie di esodo	2	2	4	In caso di attività che rendono inagibile alcuni percorsi di emergenza, valutare con il committente percorsi di esodo alternativi, e installare adeguata segnaletica. Delimitare e segnalare le aree di intervento
		Quotidiano	Manutenzione aree verdi	Quotidiano/ Periodico	Urti, colpi, impatti, inciampo, scivolamenti, polveri, schegge, cadute dalloalto di materiale	2	2	4	Tutti gli interventi vanno realizzati accertandosi preventivamente che sia presente una distanza di sicurezza tra le persone estranee e le aree interessate alle lavorazioni. In caso contrario è necessario predisporre delimitazioni delle aree di lavoro, fino al ripristino delle adeguate condizioni di sicurezza. Tutti gli ostacoli devono essere visibili. L'appaltatore dovrà fornire agli addetti, indumenti per renderli visibili a distanza all'interno dell'area di lavoro. Le attrezzature di lavoro non

LUOGHI/AREE INTERESSATE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DEL COMMITTENTE	PERIODICITÀ ORARIO COMMITTENTE	ATTIVITÀ SVOLTE DAL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI DI ALTRI SERVIZI	PERIODICITÀ INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE TRA ATTIVITÀ COMMITTENTE E ATTIVITÀ APPALTATORE/I	VALUTAZIONE DEL RISCHIO (*) R=PxD (RISCHIO= PROBABILITÀ X DANNO)			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER RIDURRE LE INTERFERENZE
						P	D	R	
									dovranno mai essere lasciate incustodite

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Alla luce di quanto analizzato si riporta di seguito la tabella con le interferenze legate a tutte le attività in appalto, che verranno perfezionate a seguito dell'aggiudicazione e puntuale compilazione dell'Allegato A.

TIPOLOGIA RISCHIO	DESCRIZIONE	CAUSA/EFFETTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE DALL'AMMINISTRAZIONE	FATTORE DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE	MISURE AGGIUNTIVE
Affollamento	Dovuto alla compresenza di personale del committente e visitatori/utenti.	Visitatori, personale ditta, personale di altre ditte e personale del Committente	Organizzazione del lavoro evitando concomitanze di personale	Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.	Attuare procedure specifiche di coordinamento per evitare i rischi interferenti. Non interferire con la normale attività svolta nei locali della struttura.	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.
Rischio da urti, abrasioni, schiacciamenti, investimenti	Movimentazione materiali: le attività possono prevedere l'utilizzo carrelli per il trasporto delle attrezzature e/o materiali necessari per le attività. 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.	Lavorazioni ordinarie	Relativamente alle aree esterne sono previste nelle aree del sito idonea cartellonistica per la regolamentazione della circolazione. Relativamente alle aree interne sono previste regole comportamentali relativamente alla corretta movimentazione del	Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.	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	Porre attenzione durante il passaggio in corridoi di passaggio, atri affollati, richiamando se possibile, l'attenzione delle altre persone eventualmente presenti in loco; i carrelli eventualmente utilizzati dovranno avere un'altezza adeguata e cioè tale da

TIPOLOGIA RISCHIO	DESCRIZIONE	CAUSA/EFFETTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE DALL'AMMINISTRAZIONE	FATTORE DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE	MISURE AGGIUNTIVE
			<p>materiale, gestione degli spazi di lavoro e delle vie di emergenza. Ogni lavorazione va concordata con il referente della sede.</p>		<p>assicurarsi di non intralciare la normale circolazione. Nelle operazioni di movimentazione materiali all'interno utilizzare adeguata segnaletica di sicurezza. Nel caso di ostruzione temporanea di percorsi di 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>consentire una buona visuale dei percorsi.</p>
Rischio incendio	<p>Dovuto alla movimentazione e/o stoccaggio materiale infiammabile in prossimità di apparecchiature elettriche e fonti di calore. Salvo autorizzazione è vietato l'utilizzo di sostanze infiammabili.</p>	<p>Uso improprio degli impianti elettrici</p>	<p>Gli impianti delle strutture regionali sono realizzati e mantenuti in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza. Sono garantite aree idonee per il deposito temporaneo dei rifiuti e/o materiali. È vietata l'introduzione di prodotti chimici infiammabili</p>	<p>Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.</p> <p>Azioni di coordinamento e/o migliorative di mantenimento.</p>	<p>Si raccomanda l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica ed il corretto uso degli impianti elettrici</p>	<p>Riduzione al minimo del carico di incendio (minor immagazzinamento di materiale possibile); applicazione di quanto riportato nel Capitolato; rispetto delle procedure di emergenza incendio presenti nella sede.</p>

TIPOLOGIA RISCHIO	DESCRIZIONE	CAUSA/EFFETTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE DALL'AMMINISTRAZIONE	FATTORE DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE	MISURE AGGIUNTIVE
		Utilizzo di prodotti chimici infiammabili non previsti			delle strutture regionali. Depositare i rifiuti nelle aree indicate. Non utilizzare prodotti infiammabili.	
Rischi dovuti a scivolamento e inciampo	E' possibile che si creino situazioni di rischio da scivolamento dovute alle normali attività.	Versamento accidentale di liquidi/cibo	Istruzione alla ditta operante nelle attività di dotarsi di adeguata cartellonistica di segnalazione.	Azioni di coordinamento e/o migliorative di mantenimento.	Eliminare gli ostacoli; apporre segnaletica mobile (pavimenti scivolosi e/o ostacoli); avvertire del rischio di pavimenti bagnati o scivolosi durante la pulizia	
		Pulizia dei locali mensa				
		Presenza di ostacoli (carrelli)				
Rischio connesso all'uso di automezzi, carico e scarico materiali	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.	Gli accessi alle sedi devono essere preventivamente concordati e autorizzati.	Gli accessi alle sedi devono essere preventivamente concordati e autorizzati.	Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.	È rigorosamente vietato accedere con i propri mezzi nelle sedi se non autorizzati. Rispettare i limiti di velocità e non stazionare mai nelle aree di 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.	Effettuare le operazioni di carico e scarico in orari a minimo afflusso di utenza ed evitando la concomitanza con altri fornitori; l'automezzo utilizzato per il trasporto deve posizionarsi nelle apposite aree adibite al carico e scarico; prestare attenzione durante le operazioni di carico e scarico al transito di altri veicoli e/o persone presenti in loco.
		Le aree di carico/scarico devono essere correttamente individuate e segregate.	Le aree di carico/scarico devono essere correttamente individuate e segregate.			

TIPOLOGIA RISCHIO	DESCRIZIONE	CAUSA/EFFETTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE DALL'AMMINISTRAZIONE	FATTORE DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE	MISURE AGGIUNTIVE
Rischio connesso alla gestione emergenza	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.	Emergenza con evacuazione	Fornisce all'appaltatore l'informativa rischi, le procedure del SGSA, supporto della SEI	Azioni di coordinamento indilazionabili	Il personale della ditta deve prendere visione dei luoghi di lavoro e delle uscite di emergenza; deve seguire le istruzioni impartite in caso di evacuazione e avvisare il personale addetto all'emergenza nel caso in cui riscontri una situazione di pericolo.	

7. 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 – **ALLEGATO C**.

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.

8. ALLEGATI

ALLEGATO A_RICHIESTA DOCUMENTAZIONE IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE

Al fine di ottemperare agli obblighi sanciti dal D.lgs. 81/08 e s.m.i., art. 26 commi 1 e 2, in relazione alla verifica di idoneità tecnico-professionale in merito all'oggetto dell'appalto e al fine di permettere alla Committenza di attivare la cooperazione e il coordinamento per le attività interferenziali e per redigere ed integrare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, si richiede la documentazione posta all'interno dell'Allegato A.

ALLEGATO B_VALUTAZIONE DEI COSTI DA INTERFERENZA

Nell'Allegato B vengono riportati i costi della sicurezza che le Ditte Appaltatrici dovranno sostenere per mettere in atto le specifiche misure di sicurezza per prevenire i rischi di natura esclusivamente interferenziale non soggetti a ribasso a base d'asta, quantificati sulla base dell'analisi dei rischi di natura interferenziale.

ALLEGATO C_VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

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.

ALLEGATO D_INFORMATIVA RISCHI – GESTIONE EMERGENZE SEDE

Fornisce adeguata informazione sulle azioni da compiere in caso di emergenza sanitaria, incidente e/o malore.



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

**ALLEGATO 5
ESTRATTO DA “SGSA - SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ANTINCENDIO”**

2.17. Addetto gestione emergenze Attività Terze (APA at) (RAET)

<i>Responsabilità</i>	<p>Figure facenti parte delle organizzazioni delle Attività Terze che operano all'interno della TRP.</p> <p>Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dai luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e gestione dell'emergenza, ai sensi dell'articolo 18, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 81.2008, fanno parte della struttura operativa per la gestione dell'emergenza delle Attività Terze.</p> <p>Tra gli Addetti di ciascuna squadra ne è individuato uno che svolge funzione di Responsabile Addetti Gestione Emergenza Attività Terze (nel seguito RAET) che riferisce al CSEI.</p>
<i>Skill</i>	<p>Figura professionale con competenze e formazione in materia di gestione delle emergenze. Formazione ai sensi dell'Art. 37 comma 9 D.Lgs. 81.2008 e D.M. 388.03 categoria B (ove svolga anche funzione di AS).</p>
<i>Compiti durante la normale attività</i>	<p>Durante la normale attività, sono incaricati di verificare le condizioni generali di sicurezza dell'area di competenza, Area ristorazione (me), Ristorante (ri), Fitness (ft), con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none">• presidi di sicurezza (estintori, idranti, luci di emergenza, ecc.);• segnaletica di emergenza ed operativa;• percorribilità dei percorsi e delle vie d'esodo relativi all'area gestita;• compilazione del Registro dei Controlli per quanto di competenza.
<i>Compiti durante gli stati critici</i>	<p>Nel caso in cui un Addetto avvisti un evento critico nell'area di competenza, o ne venga informato, si reca sul posto per l'attuazione delle procedure di competenza, informando immediatamente la Control Room.</p> <p>Durante uno stato critico:</p> <ul style="list-style-type: none">• attua le procedure di competenza, tenendo conto delle indicazioni del CSEI, con particolare riferimento alle operazioni di evacuazione e primo soccorso sanitario (queste ultime nel caso in cui l'APA sia anche formato ai compiti di Addetto Primo Soccorso, applicando quindi quanto previsto per il profilo AS...);• interviene direttamente o in collaborazione con gli altri componenti della squadra nelle operazioni di eliminazione o salvataggio;• informa la Control Room circa l'esito dell'azione compiuta;• rimane a disposizione del CSEI, per qualsiasi esigenza in relazione all'evento verificatosi;

- in caso venga dato l'ordine di evacuazione applica le procedure definite (cfr. Istruzione operativa 9);
- si reca al punto di raccolta per comunicare che le aree di propria competenza sono state completamente evacuate;
- supporta, al punto di raccolta, il personale preposto alla verifica delle presenze, riferendo sul completamento dell'evacuazione dei presenti nell'area di propria competenza.

Orario attività

Orario di operatività delle aree gestite.



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

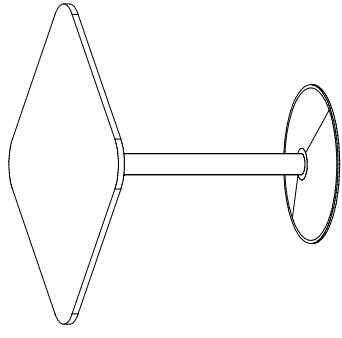
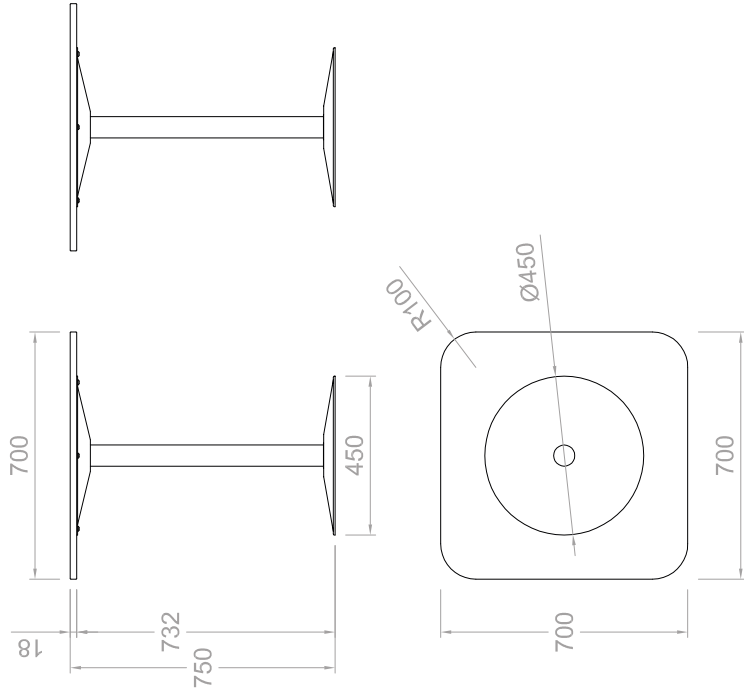
Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

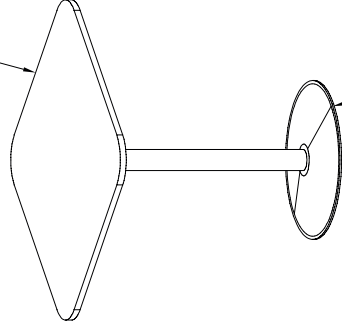
benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 6 – SCHEDE TECNICHE ARREDI



Piano in melaminico bianco



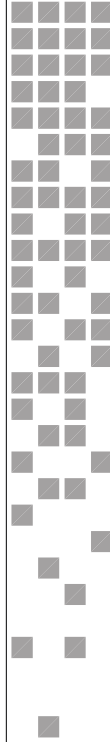
Struttura in metallo
verniciata RAL 3020

Oggetto **REGIONE PIEMONTE - NUOVO PALAZZO DELLA GIUNTA E DEGLI UFFICI REGIONALI** Disegno N. **1.H.1**

Disegno **TAVOLO BASSO BREAK** Data **24.02.2022**

Sette **.** Revisione **10** Scala **1:15** Elaborazione **G. Giottoso**

A termine di legge ci riserviamo la proprietà di questo disegno con diritto di riprodotto e di ceduto a terzi senza nostra autorizzazione



fantoni

Fantoni Spa - 33010 Osoppo (UD) - tel 0432/9761

AIRA

SEDUTA BREAK / RIUNIONI INFORMALI

CODICE PRODOTTO
2.D.1.b

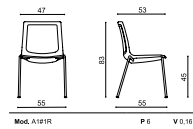
QUANTITÀ FORNITURA
137 PZ



Caratteristiche costruttive

- La monoscocca è realizzata in polipropilene ed è stampata ad iniezione.
- La versione monocolor 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
monocolor

B01
bianco



B
cromato



STRUTTURA
tubo a gancio



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 7 – ELENCO DEL PERSONALE IN SERVIZIO

DATI RELATIVI AL PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ID	CCNL applicato	Livello rispetto al CCNL applicato	Qualifica	Mansione	Ore settimanali di impiego	Rapporto di lavoro (tempo determinato/indeterminato)	Soggetto svantaggiato (categorie protette) (selezionare S/NO)	Soggetti che fruiscono di agevolazione contributiva (es. Job Act) (selezionare S/NO)	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Scatti anzianità (S/NO)	Superminimi (S/NO)	Superminimi Assorbibili (S/NO)	Note
1	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	5	OPERAIO	OPERAIO PLURISERVIZI	25,0	indeterminato	NO	NO	03/10/2023	NO	NO	NO	CONTRATTO 12 MESI
2	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	5	OPERAIO	AIUTO CUOCA	27,5	indeterminato	NO	NO	01/05/2021	SI	NO	NO	CONTRATTO 12 MESI
3	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	6	OPERAIO	ASM	20,0	indeterminato	NO	NO	04/12/2023	NO	NO	NO	CONTRATTO 12 MESI
4	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	6	OPERAIO	ASM	15,0	indeterminato	NO	NO	04/12/2023	NO	NO	NO	CONTRATTO 12 MESI
5	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	6	OPERAIO	ASM	15,0	indeterminato	NO	NO	04/12/2023	NO	NO	NO	CONTRATTO 12 MESI
6	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	5	OPERAIO	BARISTA	30,0	indeterminato	NO	NO	01/03/2025	NO	NO	NO	MATERNITA'
7	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	5	OPERAIO	BARISTA	20,0	determinato	NO	NO	04/01/2026	NO	NO	NO	INTERINALE
8	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	5	OPERAIO	BARISTA	20,0	indeterminato	NO	NO	01/08/2025	NO	NO	NO	APPRENDISTATO
9	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	5	OPERAIO	BARISTA	20,0	indeterminato	NO	NO	01/26/2026	NO	NO	NO	CONTRATTO 12 MESI
10	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	4	OPERAIO	CUOCO	40,0	indeterminato	NO	NO	03/03/2025	NO	NO	NO	CONTRATTO 11 MESI
11	TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	5	OPERAIO	AUTISTA	20,0	determinato	NO	NO	02/09/2023	SI	NO	NO	INTERINALE



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 8 – TIPOLOGIE DI PREPARAZIONE

Indice

1. TIPOLOGIE DI PREPARAZIONE.....	2
2. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE.....	3
2.1. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE.....	3
2.2. PREPARAZIONE E COTTURA.....	4
3 VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE.....	6
3.1 SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI.....	8
4. SANIFICAZIONE E GESTIONE RIFIUTI.....	9

1. TIPOLOGIE DI PREPARAZIONE

E' possibile la preparazione di alimenti precedentemente la somministrazione, dimostrando le opportune procedure produttive e le buone regole di lavorazione, a garanzia di salubrità e mantenimento delle caratteristiche sensoriali paragonabili al preparato al momento.

Sarà consentito per i seguenti alimenti la preparazione in plessi extra Grattacielo Piemonte indicando il luogo di preparazione

Sughi per primi piatti

Paste farcite e paste all'uovo fresche

Carni bovine, suine, avicole a cottura prolungata

Tagli carnei interi di grammatura superiore ai 300g

Cosce fusi sovracosce avicoli

Prodotti ittici

Verdure da consumarsi senza cottura

Verdure cotte

Prodotti da forno quali:

- pizza
- focaccia
- cecina
- farinata
- piadina, sfoglie
- sfoglie farcite

derivati della soia e altre preparazioni proteiche di origine vegetale

piselli

fagioli

ceci

lenticchie

Minestre, brodi, polente, semolini, passati vegetali e non

Gnocchi

Riso e riso parboiled

Prodotti da forno dolci

Frittate

Purè di patate

Alimento semilavorato*

Per i seguenti alimenti la cottura e l'ultima manipolazione dovrà essere svolta in Fase 2 presso il Grattacielo Piemonte

Pastasciutta

Pasta all'uovo

Bistecche, fettine alla piastra

Hamburger, carne macinata assemblata,

Salumi e trasformati carne da affettare

Risotti

Assemblaggio con sughi e condimenti

Formaggi da porzionare

Farcitura panini

** Alimento semilavorato definizione:*

Preparazione alimentare composta da ingredienti commestibili crudi (di origine vegetale, animale o mista), che ha subito fasi preliminari di lavorazione (come taglio, porzionatura, miscelazione, marinatura o condimento, precottura), ma non è ancora stata sottoposta a trattamento termico finale di cottura completo e o sottoposta ad un'ulteriore trasformazione prima del consumo.

2. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

2.1. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20cm.
- I prodotti devono essere riposti sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- E' necessaria una programmazione degli ordini, i quantitativi dovranno essere ordinati in base alle previsioni di lavoro (menù e presenze), in modo di garantire alle materie prime condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulle derrate stoccate.
- Le derrate semilavorate devono essere consegnate presso le diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, ecc.) deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out), dando la precedenza ai prodotti che presentano scadenza o TMC più vicino al limite d'utilizzo; per facilitare tale operazione si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto a quelli con scadenza più vicina.
- Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta.

- Ogni qualvolta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Pertanto una volta che le confezioni sono state aperte e parte del contenuto non è stato utilizzato, esso dovrà essere travasato in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale. Qualora il prodotto sia travasato, è necessario conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

2.2. PREPARAZIONE E COTTURA

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, ecc.), possibile fonte di microbi e infestanti.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi e di insalate, al taglio di carni o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Il personale addetto alla gestione del magazzino non può entrare nelle aree di produzione ad effettuare operazioni di produzione né qualsiasi tipo di lavorazione.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e del pesce per le diete.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire lo

sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.

- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La porzionatura e la macinatura di carni crude, pesce e verdure deve avvenire esclusivamente nelle ore antecedenti la cottura o comunque entro 24 ore dal consumo.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- I prosciutti cotti devono essere privati della parte iniziale e finale.
- I formaggi devono essere privati della crosta.
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarella devono essere veicolate con liquido di conservazione.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle verdure per soffritto, minestre, passati e sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata.
- I legumi secchi e i cereali in granella dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Le paste devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e comunque evitando la precottura.
- Tutte le preparazioni alimentari devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, bolliti, brasati, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura (ove presente) e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati in cella frigorifera. È inoltre consentito l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura per l'abbattimento di semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sfornati, tortini, polpette, hamburger e frittate e per ingredienti per lasagne e paste al forno.
- E' vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura , abbattimento e successivamente rinvenimento.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microbi patogeni.
- Sono vietate le frittate.

- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.
- E' vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
- E' vietato mangiare nelle aree di preparazione e durante la produzione dei pasti.
- E' vietata la presenza nelle zone di preparazione, cottura linea bar, di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di preparazione e cottura.
- Durante tutte le operazioni di produzione se la cucina è dotata di sistemi di trattamento aria, le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore a 10°C. La conservazione dei piatti caldi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura superiore a 60°C

3 VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE

- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti.
- Le paste asciutte o per minestra devono essere conservate separatamente dai condimenti o dai brodi e assemblate nei terminali di consumo prima di essere serviti.
- Ai primi piatti, per evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extravergine di oliva.
- Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.
- L'apparecchiatura in dotazione deve essere predisposta e manipolata con particolare accuratezza.
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti.

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, devono essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli.
- I tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- Sui tavoli sanificati devono essere predisposte, se richiesto per situazioni particolari brocche con l'acqua che, all'occorrenza, devono essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione.
- Pulire e sanificare opportunamente i gli erogatori acqua presenti.
- La distribuzione dei pasti deve iniziare quando gli avventori sono presenti nel refettorio e seduti nella loro postazione.
- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.), il personale deve sospendere la distribuzione e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro cottura, segnalando l'accaduto al Direttore dell'esecuzione e al direttore operativo.
- L'assemblaggio dei primi piatti e il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono deve essere effettuato presso il terminale di distribuzione.
- L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire a ridosso della somministrazione; tutto il condimento deve essere aggiunto al primo piatto.
- Al momento del condimento (prima della somministrazione) deve essere aggiunto il formaggio grattugiato consegnato.
- Il formaggio grattugiato consegnato dovrà essere a disposizione in vaschette separate e tenuto coperto fino al momento della distribuzione.
- Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Lo stesso per il condimento dei secondi piatti e delle diete leggere o speciali.
- La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo il consumato del primo e i relativi piatti sono stati tolti dai tavoli.
- I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. E' tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e lasciarli nella sala refettorio durante la distribuzione dei pasti.
- Il pane dovrà essere distribuito insieme alla seconda portata.
- Il pane dovrà essere conservato in sacchetti bianchi e riposto all'inizio del tavolo.
- E' tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.
- In caso di richieste dall'Amministrazione Regionale la frutta potrà essere lasciata in deposito presso appositi luoghi ed utilizzata in tempi diversi dalle 12,00 alle 14,30 per esempio nel Bar.
- La distribuzione deve essere effettuata esclusivamente dal personale addetto.

- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente (distinto da quello per i lavori di pulizia), la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione e togliere ogni eventuale monile e orologio.
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili e orologi durante il servizio, per evitare la caduta accidentale di corpi estranei negli alimenti.
- Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
- La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati e calibrati.
- Il personale deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino.
- La somministrazione deve essere effettuata facendo riferimento alle tabelle delle grammature delle pietanze, in cui in offerta tecnica potrebbe essere riportata: foto del piatto con la vivanda, il peso o il numero delle vivande che compongono il menù, il lay-out di come disporre il cibo nei piatti.
- Il personale prima d'iniziare la distribuzione deve comporre il piatto campione sulla base dell'indicazione delle tabelle che serviranno come riferimento, in modo che ad ogni utente venga somministrata la giusta quantità prevista.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- I condimenti devono essere posti sui tavoli in contenitori originali e con etichettatura originale. Sono vietate la miscelazione e il rabbocco di olio, aceto e spezie.
- E' vietato utilizzare i carrelli neutri in dotazione alle cucine per il servizio per il trasporto all'esterno dei rifiuti.
- E' vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- Le porte e le finestre prive di retine antiinsetti dovranno rimanere chiuse.

3.1 SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI

- Tutte le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata riportante un'etichetta con indicato nome e cognome e tipologia di pasto.
- Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.
- I contenitori monoporzione devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa per alimenti cotti da consumarsi caldi o per alimenti freddi.
- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare la direzione e attendere indicazioni in merito.

- E' vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.
- Per evitare errori di assegnazione, le diete speciali devono essere scodellate in piatti di uguale materiale ma di colore diverso rispetto ai pasti convenzionali. Il gestore dovrà fornire i piatti per le diete speciali.
- La frutta destinata a coloro che usufruiscono delle diete speciali e delle diete leggere deve essere consegnata singolarmente e non lasciata sul tavolo insieme alla frutta degli altri utenti.

4. SANIFICAZIONE E GESTIONE RIFIUTI

- Il cibo eventualmente avanzato o non distribuito, qualora non destinato a Enti segnalati dall'Amministrazione Regionale (soggetti/organizzazioni non lucrative di utilità sociale di cui all'Art.10 del Dlgs. N. 460/1997 e s.m.i. che hanno aderito e sottoscritto apposito Protocollo per progetti di recupero degli avanzi sulla base della normativa vigente - Legge n. 166 del 19/8/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"), non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi dei rifiuti rispettando le disposizioni del Comune di Torino relative alla raccolta differenziata, ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati via dai fruitori dei servizi di bar e ristorazione.
- Il personale addetto deve inoltre collaborare con Regione alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti e provvedendo alla loro separazione sulla base delle indicazioni che saranno fornite dai competenti Settori regionali e nel Capitolato e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati ubicati in prossimità del servizio.
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
- In caso di doppi turni, si deve provvedere fra un turno e l'altro alla pulizia dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura e alla spazzatura dei pavimenti.
- Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati alla somministrazione dei pasti.
- Servizi igienici e spogliatoi annessi ai locali di produzione devono essere tenuti sempre puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani ed essere sgombri da materiali e attrezzi per le pulizie.
- I mezzi di trasporto utilizzati devono essere sanificati ogni giorno, in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 10 - PIANI ECONOMICI E FINANZIARI - PEF

Allegato 10 Piani Economici Finanziari – PEF

Piano Economico Finanziario – FASE 1

CONTO ECONOMICO		RAZIONALE	DURATA DEL CONTRATTO					TOTALE
			I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO	
(+)	Fatturato (ricavi delle vendite)	vedi dettaglio voci	498.385,80 €	498.385,80 €	498.385,80 €	498.385,80 €	498.385,80 €	2.491.929,00 €
	(A) Ricavi Totali		498.385,80 €	498.385,80 €	498.385,80 €	498.385,80 €	498.385,80 €	2.491.929,00 €
(-)	Costo personale	vedi dettaglio voci	175.271,25 €	182.229,25 €	182.229,25 €	182.229,25 €	182.229,25 €	904.188,25 €
(-)	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	Incidenza pari al 35% del fatturato	174.435,03 €	174.435,03 €	174.435,03 €	174.435,03 €	174.435,03 €	872.175,15 €
(-)	Spese generali (spese di trasporto, utenze, costi di manutenzione, oneri diversi di gestione, assicurazioni, ecc.)	Incidenza pari al 12% del fatturato (costi vari di gestione + oneri finanziari su vendita (ticket))	59.806,30 €	59.806,30 €	59.806,30 €	59.806,30 €	59.806,30 €	299.031,48 €
(-)	Canone d'uso a base d'asta quota fissa		3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	15.000,00 €
(-)	Canone d'uso a base d'asta quota variabile	Pari a 0,5% del fatturato	2.491,93 €	2.491,93 €	2.491,93 €	2.491,93 €	2.491,93 €	12.459,65 €
(-)	Utenze	Rimborso acqua, corrente elettrica e condizionamento	8.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	40.000,00 €
	(B) Costi operativi totali		423.004,51 €	429.962,51 €	429.962,51 €	429.962,51 €	429.962,51 €	2.142.854,53 €
	(C) Margine operativo lordo (A) - (B)		75.381,30 €	68.423,30 €	68.423,30 €	68.423,30 €	68.423,30 €	349.074,48 €
(-)	Ammortamento beni materiali	Stimato un investimento pari a € 70.000 per l'allestimento della caffetteria e area ristorazione fase 1	14.000,00 €	14.000,00 €	14.000,00 €	14.000,00 €	14.000,00 €	70.000,00 €
	(D) Totale ammortamenti e accantonamenti		14.000,00 €	14.000,00 €	14.000,00 €	14.000,00 €	14.000,00 €	70.000,00 €
	(E) Margine operativo netto		61.381,30 €	54.423,30 €	54.423,30 €	54.423,30 €	54.423,30 €	279.074,48 €
(-)	Oneri finanziari	Incidenza pari al 6% del valore investito	840,00 €	840,00 €	840,00 €	840,00 €	840,00 €	4.200,00 €
	(G) Utile ante imposte		60.541,30 €	53.583,30 €	53.583,30 €	53.583,30 €	53.583,30 €	274.874,48 €
	(G) Utile ante imposte (incidenza %)		12,15%	10,75%	10,75%	10,75%	10,75%	11,03%
(-)	Imposte e tasse		24.305,36 €	22.635,44 €	22.635,44 €	22.635,44 €	22.635,44 €	114.847,12 €
		<i>IRES (24%)</i>	14.529,91 €	12.859,99 €	12.859,99 €	12.859,99 €	12.859,99 €	65.969,87 €
		<i>IRAP (3,9%)</i>	9.775,45 €	9.775,45 €	9.775,45 €	9.775,45 €	9.775,45 €	48.877,25 €
	(H) Utile netto		36.235,93 €	30.947,85 €	30.947,85 €	30.947,85 €	30.947,85 €	160.027,35 €
	(H) Utile netto (incidenza %)		7,27%	6,21%	6,21%	6,21%	6,21%	6,42%

Allegato 10 Piani Economici Finanziari – PEF

Piano Economico Finanziario – FASE 1 e FASE 2

CONTO ECONOMICO		RAZIONALE	DURATA DEL CONTRATTO					TOTALE
			I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO	
(+)	Fatturato (ricavi delle vendite)	vedi dettaglio voci	498.385,80 €	498.385,80 €	650.449,80 €	650.449,80 €	650.449,80 €	2.948.121,00 €
	(A) Ricavi Totali		498.385,80 €	498.385,80 €	650.449,80 €	650.449,80 €	650.449,80 €	2.948.121,00 €
(-)	Costo personale	vedi dettaglio voci	175.271,25 €	182.229,25 €	216.061,75 €	216.061,75 €	216.061,75 €	1.005.685,75 €
(-)	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	Incidenza pari al 35% del fatturato	174.435,03 €	174.435,03 €	227.657,43 €	227.657,43 €	227.657,43 €	1.031.842,35 €
(-)	Spese generali (spese di trasporto, utenze, costi di manutenzione, oneri diversi di gestione, assicurazioni, ecc.)	Incidenza pari al 12% del fatturato (costi vari di gestione + oneri finanziari su vendita (ticket))	59.806,30 €	59.806,30 €	78.053,98 €	78.053,98 €	78.053,98 €	353.774,52 €
(-)	Canone d'uso a base d'asta quota fissa		3.000,00 €	3.000,00 €	5.500,00 €	5.500,00 €	5.500,00 €	22.500,00 €
(-)	Canone d'uso a base d'asta quota variabile	Pari all'0,5% del fatturato	2.491,93 €	2.491,93 €	3.252,25 €	3.252,25 €	3.252,25 €	14.740,61 €
(-)	Utenze	Rimborso acqua, corrente elettrica e condizionamento	8.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	40.000,00 €
	(B) Costi operativi totali		423.004,51 €	429.962,51 €	538.525,41 €	538.525,41 €	538.525,41 €	2.468.543,23 €
	(C) Margine operativo lordo (A) - (B)		75.381,30 €	68.423,30 €	111.924,40 €	111.924,40 €	111.924,40 €	479.577,78 €
(-)	Ammortamento beni materiali	Stimato un investimento pari a € 70.000 per l'allestimento della caffetteria (a partire dall'anno I) e di € 50.000 per l'allestimento della cucina (a partire dall'anno III)	14.000,00 €	14.000,00 €	30.666,67 €	30.666,67 €	30.666,67 €	120.000,00 €
	(D) Totale ammortamenti e accantonamenti		14.000,00 €	14.000,00 €	30.666,67 €	30.666,67 €	30.666,67 €	120.000,00 €
	(E) Margine operativo netto		61.381,30 €	54.423,30 €	81.257,73 €	81.257,73 €	81.257,73 €	359.577,78 €
(-)	Oneri finanziari	Incidenza pari al 6% del valore investito	840,00 €	840,00 €	1.840,00 €	1.840,00 €	1.840,00 €	7.200,00 €
	(G) Utile ante imposte		60.541,30 €	53.583,30 €	79.417,73 €	79.417,73 €	79.417,73 €	352.377,78 €
	(G) Utile ante imposte (incidenza %)		12,15%	10,75%	12,21%	12,21%	12,21%	11,95%
(-)	Imposte e tasse		24.305,36 €	22.635,44 €	31.851,71 €	31.851,71 €	31.851,71 €	142.495,94 €
		<i>IRES (24%)</i>	14.529,91 €	12.859,99 €	19.060,25 €	19.060,25 €	19.060,25 €	84.570,67 €
		<i>IRAP (3,9%)</i>	9.775,45 €	9.775,45 €	12.791,46 €	12.791,46 €	12.791,46 €	57.925,28 €
	(H) Utile netto		36.235,93 €	30.947,85 €	47.127,18 €	47.127,18 €	47.127,18 €	208.565,32 €
	(H) Utile netto (incidenza %)		7,27%	6,21%	7,25%	7,25%	7,25%	7,07%

Piano Economico Finanziario – dettaglio voci

I dati inerenti la presenza media giornaliera e il fatturato medio della caffetteria sono stati forniti dall'attuale operatore economico e non sono verificabili dall'Ente concedente

Fatturato caffetteria: fatturato medio dell'attuale operatore da inizio servizio (febbraio 2025) all'ultimo dato rilevato (marzo 2026) pari a € 13.372,15 mensili;

Fatturato ristorazione: fatturato medio dell'attuale operatore da inizio servizio (ottobre 2023) all'ultimo dato rilevato (marzo 2026) così calcolato
 $176 \text{ persone medie giornaliere} \times 20 \text{ giorni medi mensili} \times 8€ \text{ importo pasto medio} = 28.160,00 \text{ mensili}$

Fatturato anno I e anno II: fatturato caffetteria + fatturato ristorazione medio annuo
 $(13.372,15 + 28.160,00) \times 12 = 498.385,80$

Fatturato con servizio cucina in loco: fatturato caffetteria + fatturato ristorazione incrementato del 45% di utenza; a seguito di sondaggio interno svolto a gennaio 2026 (n. 542 persone intere per la ristorazione interna in caso di cucina in loco);

Costo del personale: come da tabella ministeriale

Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci: 35% del fatturato complessivo

Spese generali (spese di trasporto, utenze, costi di manutenzione, oneri diversi di gestione, assicurazioni, ecc.): 12% del fatturato complessivo

Canone d'uso a base d'asta quota fissa:

€ 3.000 per gli anni I e II, nonché per gli anni III, IV e V in caso di mancata consegna dell'area destinata alla cucina in loco;

€ 5.500 per gli anni III, IV e V a seguito di consegna dell'area destinata alla cucina in loco;

Canone d'uso a base d'asta quota variabile: 0,5% del fatturato complessivo

Utenze: rimborso utenze definito a forfait fino ad installazione di appositi rilevatori di consumo

Ammortamento beni materiali: investimento di € 70.000 per il servizio di caffetteria e tavola calda da ammortizzare in 5 anni; investimento di € 50.000 per il servizio di caffetteria e cucina in loco da ammortizzare in 3 anni. Tali importi sono stati definiti a seguito di richiesta di preventivi di attrezzature e altre indagini di mercato agli atti del settore

Oneri finanziari: 6% del capitale investito (€ 70.000 e € 50.000)

Altre informazioni per l'operatore

Numero massimo di utenti giornaliero che hanno usufruito del servizio ristorazione nel periodo ottobre 2023 – marzo 2026: 301

Numero minimo di utenti giornaliero che hanno usufruito del servizio ristorazione nel periodo ottobre 2023 – marzo 2026: 53 (giornata di venerdì mese di agosto)

Presenze medie presso il Grattacielo Piemonte: 1400 persone

Giornate di lavoro agile (smart working) del personale dipendente: un giorno la settimana



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

**ALLEGATO 11
MODALITÀ OPERATIVE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI URBANI
AL GRATTACIELO PIEMONTE**

**MODALITÀ OPERATIVE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA
DEI RIFIUTI URBANI
AL GRATTACIELO PIEMONTE**

- a) utilizzare sacchi compostabili per la raccolta del rifiuto organico (trattasi di obbligo derivante dal D.lgs. 152/2006);
- b) utilizzare sacchi a tenuta per la raccolta del rifiuto indifferenziato;
- c) utilizzare sacchi trasparenti o semi trasparenti per tutte le altre raccolte differenziate;
- d) conferire senza utilizzare sacchi la raccolta differenziata della **carta** nei cassonetti di proprietà di Amiat presenti nell'area rifiuti (cfr. Allegato 2d - Planimetria Area Rifiuti):
pertanto occorre svuotare i sacchi utilizzati per la raccolta della carta da parte del Gestore;
- e) conferire senza utilizzare sacchi la raccolta differenziata di **vetro/lattine** nei cassonetti di Amiat dedicati a tale raccolta presenti nell'area rifiuti (cfr. Allegato 2d - Planimetria Area Rifiuti):
pertanto occorre svuotare i sacchi utilizzati per la raccolta vetro/lattine da parte del Gestore;
- f) è possibile conferire senza utilizzare sacchi anche la raccolta differenziata dei **rifiuti organici** nei cassonetti di Amiat dedicati a tale raccolta presenti nell'area rifiuti (cfr. Allegato 2d - Planimetria Area Rifiuti):
pertanto è possibile svuotare i sacchi utilizzati per la raccolta da parte del Gestore;
- g) non mescolare le diverse tipologie di rifiuti durante le operazioni di svuotamento dei contenitori e conferire nei cassonetti Amiat presenti nell'area rifiuti (cfr. Allegato 2d - Planimetria Area Rifiuti) i rifiuti raccolti mantenendo sempre separati i flussi;
- h) per il conferimento delle diverse tipologie di rifiuto (sia raccolte differenziate che raccolta del rifiuto indifferenziato) nei cassonetti di Amiat presenti nell'area rifiuti (cfr. Allegato 2d - Planimetria Area Rifiuti) non si dovranno mettere sacchi all'interno di altri sacchi; tale pratica, oltre a comportare uno spreco di sacchi ed un utilizzo non ottimale delle loro volumetrie, rende più difficoltosa la verifica/il controllo dei rifiuti contenuti al loro interno.
- i) *qualora siano messi a disposizione dell'utenza del servizio bar e/o ristorazione contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti* non prendere iniziative che comportino il conferimento dei rifiuti presenti in una specifica raccolta differenziata (es. carta) all'interno di un altro flusso di rifiuti (ad es. il rifiuto indifferenziato), neanche qualora nella raccolta differenziata siano presenti rifiuti di tutt'altra natura.



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

**ALLEGATO 12
INFORMATIVA VIDEOSORVEGLIANZA PALAZZO DEGLI UFFICI DELLA REGIONE PIEMONTE**

INFORMATIVA VIDEOSORVEGLIANZA PALAZZO DEGLI UFFICI DELLA REGIONE PIEMONTE

La presente informativa, integra il contenuto dell'informativa semplificata, ai sensi dell'art. 13 del GDPR, dell'art. 3.1 del Provvedimento del Garante in materia di videosorveglianza - 8 aprile 2010 al fine di informare che il Palazzo degli uffici della Regione Piemonte è dotato di impianti di videosorveglianza nel rispetto dei diritti degli interessati.

I. TITOLARE DEL TRATTAMENTO DEI DATI

Il titolare del trattamento di dati personali acquisiti mediante l'utilizzo dell'impianto di videosorveglianza è la Giunta regionale del Piemonte con sede in Piazza Piemonte n. 1 - 10127 Torino – Tel. 011 432. 11.11; il Delegato al trattamento dei dati è il Settore A1116A – Gestione e Sicurezza Palazzo Unico – contatti: Tel. 011.4321359 – e_mail palazzo.unico@regione.piemonte.it

II. RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI

I dati di contatto del Responsabile della protezione dati (DPO) sono: dpo@cert.regionepiemonte.it e dpo@regionepiemonte.it.

III. FINALITÀ DEL TRATTAMENTO

I dati personali trattati dal sistema di videosorveglianza, sono le immagini di persone fisiche e cose. Tali immagini sono trattate esclusivamente per le finalità connesse alle funzioni istituzionali, alla tutela del patrimonio immobiliare regionale, a garanzia della protezione e assistenza di tutti i soggetti che, a vario titolo sono fruitori di tali spazi, nonché nel rispetto della dignità umana, dei diritti e delle libertà fondamentali con particolare riferimento alla riservatezza e all'identità personale.

IV. BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO

L'attività di videosorveglianza è basata sul perseguimento del legittimo interesse (articolo 6, paragrafo 2, lettera f) del GDPR) a svolgere il trattamento per le finalità indicate al punto III della presente informativa.

V. SOGGETTI ESTERNI

I dati potranno essere comunicati a soggetti pubblici legittimati a richiedere i dati, come l'autorità giudiziaria e/o di pubblica sicurezza.

VI. TRASFERIMENTO DEI DATI VERSO PAESI TERZI E/O ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI

I suoi dati personali non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extraeuropeo, né di comunicazione a terzi, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

VII. MODALITÀ DI TRATTAMENTO E PERIODO DI CONSERVAZIONE DEI DATI

L'impianto di videosorveglianza permette la visione delle immagini in tempo reale ("live") e la registrazione delle immagini.

La visualizzazione e la gestione delle immagini riprese attraverso l'impianto di videosorveglianza sono riservate al titolare del trattamento e/o alle persone da questi formalmente incaricate. I dati sono conservati con l'impiego di misure di sicurezza idonee ad impedire l'accesso da parte di personale non autorizzato e a garantire la riservatezza e l'integrità degli stessi.

Le immagini contenute nelle videoregistrazioni sono conservate, ordinariamente:

- per un massimo di **96 ore** dalla rilevazione per la Sede istituzionale del Palazzo degli uffici della Regione Piemonte – Piazza Piemonte n. 1 – 10127 Torino;

fatte salve speciali esigenze di ulteriore conservazione in relazione a festività o chiusura di uffici e servizi, nonché nel caso in cui si debba aderire ad una specifica richiesta investigativa dell'autorità giudiziaria o degli organi di polizia.

Decorso tale termine le immagini saranno automaticamente cancellate.

Si precisa che, ai sensi delle Linee Guida 3/2019 sulla videosorveglianza emanate dal Comitato Europeo per la Protezione dei dati (EDPB), il GDPR non si applica:

- quando la persona non è in alcun modo identificabile, direttamente o indirettamente;
- telecamere false (quelle che non registrano video o immagini) poiché non vengono elaborati dati personali.

VIII. DIRITTI DEGLI INTERESSATI (INFORMATIVA GENERALE)

L'interessato ai sensi degli artt. 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 del GDPR può esercitare i propri diritti nei confronti della Giunta Regionale del Piemonte nello specifico:

- chiedere al titolare l'accesso alle immagini;
- opporsi al trattamento;
- chiedere la limitazione del trattamento e/o la cancellazione ove applicabili.

Non è in concreto esercitabile il diritto di aggiornamento o integrazione, nonché il diritto di rettifica di cui all'articolo 16 del GDPR in considerazione della natura intrinseca dei dati trattati (immagini raccolte in tempo reale riguardanti un fatto obiettivo), Non è esercitabile il diritto alla portabilità dei dati di cui all'articolo 20 del GDPR in quanto le immagini acquisite con il sistema di videosorveglianza, salvo i casi di cui al punto VI della presente informativa, non possono essere trasferite ad altri soggetti.

Potrà richiedere di visionare le immagini in cui ritiene di essere stato ripreso esibendo, o allegando alla richiesta, idonei documenti di riconoscimento. La risposta a una richiesta di accesso non potrà comprendere eventuali dati riferiti a terzi, a meno che la scomposizione dei dati trattati o la privazione di alcuni elementi renda incomprensibili i dati personali relativi all'interessato.

Decorsi i termini di conservazione sopra detti, sarà impossibile soddisfare la richiesta di accesso.

IX. MODALITÀ DI ESERCIZIO DEI DIRITTI E RECLAMO ALL'AUTORITÀ GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Per esercitare i diritti di cui al punto IX gli interessati possono contattare il Responsabile della protezione dei dati (DPO) agli indirizzi: dpo@cert.regione.piemonte.it e dpo@regione.piemonte.it utilizzando apposita modulistica reperibile sul sito istituzionale <https://www.regione.piemonte.it/web/> e allegando un documento di riconoscimento. Il DPO provvederà all'inoltro della richiesta al delegato del Titolare del trattamento (tramite Email) affinché venga fornita risposta all'interessato entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta. Il DPO ha facoltà di effettuare controlli dell'avvenuta evasione della richiesta, monitorandone la procedura. La richiesta verrà registrata dal delegato del Titolare in apposito registro denominato "Richieste degli interessati" in una specifica area del DPM.

X. NATURA OBBLIGATORIA O FACOLTATIVA DEL CONFERIMENTO DEI DATI

Il conferimento dei dati è obbligatorio ed è strettamente strumentale all'accesso alla sede del Palazzo degli uffici della Regione Piemonte. In caso di mancato conferimento, non è possibile accedere alla sede sopra detta.

La presente informativa potrebbe subire nel corso del tempo modifiche e/o aggiornamenti. Si consiglia, pertanto, di consultare e fare riferimento alla versione più recente, la troverai pubblicata nel portale dell'home page di Regione Piemonte alla sezione, come descritta al punto X, inoltre sarà accessibile mediante l'uso di uno smartphone, che, inquadrando il codice QR presente nell'informativa semplificata, che segnala la presenza delle telecamere, collegherà in tempo reale l'interessato all'informativa estesa.



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 13 – PATTO DI INTEGRITÀ

PATTO DI INTEGRITÀ

TRA

la Regione Piemonte, C.F. 80087670016, con sede in piazza Piemonte 1 Torino, rappresentata dal Dott. Franco Caporale, in qualità di Responsabile del Settore A1115A -Servizi Interni e benessere organizzativo Palazzo Unico,

E

L'OPERATORE ECONOMICO (*indicare denominazione e forma giuridica*)

_____ ,

codice fiscale/P.IVA _____ ,

sede legale in _____ , via _____ n.

rappresentata da _____ (*Cognome* e *Nome*)

in qualità di (*Titolare /Legale rappresentante*) _____

SOMMARIO

1. OGGETTO
2. AMBITO DI APPLICAZIONE
3. OBBLIGHI DEL AFFIDATARIO DEL SERVIZIO
4. OBBLIGHI DELLA AMMINISTRAZIONE REGIONALE
5. SANZIONI
6. EFFICACIA DEL PATTO DI INTEGRITÀ
7. AUTORITÀ COMPETENTE IN CASO DI CONTROVERSIE

PREMESSA

L'articolo 1, comma 17, della Legge 6 novembre 2012, n. 190 ("Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica Amministrazione") dispone che "le stazioni appaltanti possono prevedere negli avvisi, bandi di gara o lettere di invito che il mancato rispetto delle clausole contenute nei protocolli di legalità o nei patti di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara".

Il Piano Nazionale Anticorruzione, approvato con Delibera ANAC numero 1064 del 13 novembre 2019, prevede che le pubbliche amministrazioni e le stazioni appaltanti, in attuazione del citato articolo 1, comma 17, della Legge n.190/2012, predispongano e utilizzino protocolli di legalità o patti di integrità per l'affidamento di appalti pubblici. A tal fine, i predetti soggetti inseriscono negli avvisi, nei bandi di gara e nelle lettere di invito la clausola di salvaguardia che il mancato rispetto del protocollo di legalità o del patto di integrità dà luogo all'esclusione dalla gara e alla risoluzione del contratto.

Il presente documento contiene il Patto d'integrità per tutti i contratti pubblici, come definiti dall'art. 2, comma 1, lettera a) dell'allegato 1.1 al d.lgs. 31 marzo n. 36, di cui è parte l'Amministrazione regionale. Esso, pertanto:

- deve essere obbligatoriamente sottoscritto, per accettazione, dai partecipanti alle procedure di aggiudicazione dei predetti contratti ed inserito tra la documentazione amministrativa a corredo dell'offerta;
- costituisce parte integrante dei contratti stipulati in esito a dette procedure.

In attuazione di quanto sopra,

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

ART. 1 OGGETTO

Il presente Patto di integrità stabilisce la reciproca e formale obbligazione tra l'Amministrazione regionale e l'operatore economico che, all'esito della procedura per l'affidamento del contratto (di seguito, "il Contratto"), è risultato aggiudicatario (di seguito, "l'Affidatario"), a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, impegnandosi espressamente a contrastare fenomeni di corruzione e illegalità e, comunque, a non compiere alcun atto volto a distorcere o influenzare indebitamente il corretto svolgimento dell'esecuzione del Contratto.

L'Affidatario e l'Amministrazione regionale si impegnano a rispettare e far rispettare al proprio personale e ai collaboratori il presente Patto di integrità, il cui spirito e contenuto condividono pienamente.

ART. 2 AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente Patto di integrità regola i comportamenti dei dipendenti e collaboratori dell'Affidatario e dell'Amministrazione regionale nell'ambito della procedura per l'affidamento del Contratto e la successiva esecuzione dello stesso, di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

Il Patto di integrità si applica, nei medesimi termini, anche ai contratti stipulati dall'Affidatario con i propri subappaltatori e subcontraenti, di cui all'art. 119 del d.lgs. n. 36/2023.

ART. 3 OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIO

L’Affidatario, in forza del presente Patto di integrità, dichiara di:

- a) non aver concluso con altri operatori economici alcun tipo di accordo volto ad alterare o limitare la concorrenza ovvero a determinare un unico centro decisionale, ai fini della partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica e della formulazione dell’offerta risultata poi aggiudicataria;
- b) non avere influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando o di altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente e di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere ad alcuna somma di denaro o altra utilità finalizzate a facilitare l’affidamento e l’esecuzione del contratto stipulato, e si impegna a non corrispondere né promettere ad alcuno – direttamente o tramite terzi, ivi compresi i soggetti collegati o controllati – le medesime utilità;
- c) astenersi dal compiere qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o, comunque, violazione delle regole della concorrenza ovvero a segnalare tempestivamente alla Stazione appaltante e alla Pubblica Autorità, qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità e violazioni delle regole di concorrenza di cui dovesse venire a conoscenza durante la procedura per l’affidamento del Contratto e la successiva esecuzione dello stesso, fornendo elementi dimostrabili a sostegno delle suddette segnalazioni;
- d) segnalare alla Stazione appaltante nonché alla Pubblica Autorità competente, qualunque tentativo di concussione e qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte dei dipendenti dell’Affidatario del servizio e/o delle Amministrazioni coinvolte o di chiunque possa influenzare le decisioni relative all’esecuzione della procedura ad evidenza pubblica e del contratto stipulato.
- e) segnalare eventuali situazioni di conflitto di interesse, di cui sia a conoscenza, rispetto al personale della Stazione appaltante.

L’Affidatario avrà l’obbligo di pretendere il rispetto dei predetti obblighi anche dai propri subappaltatori e subcontraenti. A tal fine, la clausola che prevede il rispetto degli obblighi di cui al presente Patto di integrità dovrà essere inserita nei contratti stipulati dal Affidatario con i propri subappaltatori e subcontraenti a pena di risoluzione, ai sensi dell’articolo 1456 c.c., del Contratto.

L’Affidatario prende atto e accetta che la violazione, comunque accertata dall’Amministrazione regionale, di uno o più impegni assunti con il presente Patto di integrità comporta l’applicazione delle sanzioni di cui al successivo articolo 5.

ART. 4 OBBLIGHI DELLA REGIONE PIEMONTE

Nel rispetto del presente Patto di integrità, l’Amministrazione regionale si impegna, a:

- a) rispettare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza di cui alla L. n. 190/2012, nonché, nel caso in cui venga riscontrata una violazione di detti principi o di prescrizioni analoghe, a valutare l’attivazione di procedimenti disciplinari nei confronti del proprio personale a vario titolo intervenuto nella procedura di affidamento e nell’esecuzione del Contratto,

secondo quanto previsto dal PIAO “Sezione rischi corruttivi” nonché, nel Codice di comportamento dei dipendenti in vigore;

b) segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi tentativo illecito da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi di svolgimento della procedura di affidamento e/o l'esecuzione del Contratto;

c) segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi richiesta illecita o pretesa da parte di operatori economici o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento e/o l'esecuzione del Contratto;

d) qualora i fatti di cui ai precedenti punti b) e c) costituiscano reato, a sporgere denuncia all'Autorità giudiziaria;

e) rispettare, all'atto della nomina dei componenti della Commissione di gara, le norme in materia di incompatibilità e conflitto di interessi, secondo quanto disposto dagli articoli 16 e 93 del decreto legislativo n. 36/2023 e ad attuare quanto previsto nel PIAO “ Sezione Rischi corruttivi”;

La Stazione appaltante aprirà un procedimento istruttorio per la verifica di ogni eventuale segnalazione ricevuta in merito a condotte anomale, poste in essere dal proprio personale, in relazione al procedimento di gara ed alle fasi di esecuzione del contratto.

ART. 5 SANZIONI

La violazione degli obblighi assunti con il presente Patto di integrità, nonché la non veridicità delle dichiarazioni rese, comporta l'applicazione delle seguenti sanzioni:

1. l'esclusione dalla procedura di affidamento e l'escussione della cauzione provvisoria, se la violazione è accertata nella fase precedente l'aggiudicazione;
2. la revoca dell'aggiudicazione e l'escussione della cauzione provvisoria, se la violazione è accertata nella fase successiva all'aggiudicazione, ma precedente la stipula del contratto;
3. la risoluzione, ex articolo 1456 c.c., del contratto, nonché incameramento della cauzione definitiva, fermo restando il diritto al risarcimento dell'eventuale danno ulteriore, se la violazione è accertata nella fase successiva alla stipula del contratto.

L'Amministrazione regionale può altresì risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c., previa acquisizione dell'intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione:

(i) ogni qualvolta nei confronti dell'Affidatario, dei suoi dirigenti e/o dei componenti della compagine sociale, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli articoli 317, 318, 319, 319bis, 319ter, 319quater, 320, 322, 322bis, 346bis, 353, 353bis, c.p.

nonché

(ii) nel caso in cui, violato l'obbligo di segnalazione di cui all'articolo 3, lett. d), sia stata disposta, nei confronti dei pubblici amministratori che hanno esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'articolo 317 del c.p. In tal caso troverà comunque

applicazione quanto previsto dall'articolo 32 del d.l. n. 90/2014 convertito nella Legge n. 114/2014.

Resta fermo che dell'intervenuta risoluzione di un precedente contratto, l'Amministrazione regionale potrà tenere conto ai fini delle valutazioni di cui all'articolo 98 del decreto legislativo n. 36/2023.

In aggiunta alle sanzioni di cui sopra, l'Amministrazione regionale procederà alla segnalazione del fatto alla competente Autorità giudiziaria e all'ANAC, tramite il proprio Responsabile Anticorruzione.

Qualora le violazioni attengano a comportamenti che implicano il coinvolgimento anche della Stazione appaltante, le stesse saranno accertate e sanzionate secondo la procedura definita dal PIAO "Sezione Rischi corruttivi".

ART. 6 EFFICACIA DEL PATTO DI INTEGRITÀ

Il presente Patto di integrità e le sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del Contratto e all'estinzione delle relative obbligazioni.

Il contenuto del presente Patto di integrità può essere integrato dagli eventuali futuri Protocolli di legalità sottoscritti da questa Amministrazione.

ART. 7 AUTORITÀ COMPETENTE IN CASO DI CONTROVERSIE

Ogni eventuale controversia relativa all'interpretazione e all'esecuzione del presente Patto di integrità sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente per le controversie riguardanti il bando di gara e il successivo contratto.

Torino, li ____ ____

L'Affidatario

La Regione Piemonte



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 14 – DOCUMENTO DI INDIRIZZO ALLA PROGETTAZIONE - DIP



DOCUMENTO DI INDIRIZZO ALLA PROGETTAZIONE

*Servizio professionale di affidamento della progettazione e
Direzione lavori e Coordinamento Sicurezza per il
completamento dell'area per la preparazione dei pasti per il
nuovo complesso amministrativo ed istituzionale della Regione
Piemonte*

(DIP ai sensi dell'art.3 dell'All. 1.7 e dell'art. 41 del nuovo Codice dei Contratti 36/2023)

DATA	DESCRIZIONE	REDATTO	APPROVATO
Maggio 2026	emissione	Silvia De Cicco DCCSLV71M68A 783U/DE CICC SILVIA	Fulvia Zunino

Procedo digitalmente da
FIDUCIARIA/PRODOTTE
CICCO/SILVIA
Data: 2024.05.06 11:48:59
202507

INDICE

PREMESSA.....	3
1_LO STATO DEI LUOGHI, INDICAZIONI CATASTALI E GIS.....	4
2_STATO DI FATTO E SCELTE PREGRESSE.....	7
3_OBIETTIVI DA PERSEGUIRE.....	9
4_REQUISITI TECNICI.....	10
5_INSERTIMENTO CON IL COMPLESSO EDILIZIO REGIONE PIEMONTE.....	20
6_MODALITÀ DI PAGAMENTO.....	22
7_SERVIZI PER IL PERSONALE.....	22
8_SERVIZI IGIENICI ZONA RISTORAZIONE GIA' PRESENTI.....	23
9_CRITERI DI SCELTA DELLE ATTREZZATURE.....	23
10_NORMATIVA E DOTAZIONI ANTINCENDIO.....	24
11_AUTORIZZAZIONI E PARERI.....	24
12_LIVELLI DELLA PROGETTAZIONE, ELABORATI DA REDIGERE E TEMPISTICHE....	26
13_DEFINIZIONE DELLE PROFESSIONALITÀ.....	29
14_REQUISITI TECNICI DA RISPETTARE.....	30
15_CONSEGNA DEGLI ELABORATI.....	30
16_QUADRO ECONOMICO E RELATIVA COPERTURA.....	31
17_CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E TIPOLOGIA DI CONTRATTO.....	31
18_CALCULO DELLE PARCELLE PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI.....	31

PREMESSA

Il presente Documento di Indirizzo alla Progettazione (di seguito denominato D.I.P.) introduce le caratteristiche, i requisiti e gli elaborati necessari per la definizione di un più dettagliato livello di progettazione del completamento dell'area per la preparazione dei pasti della Regione Piemonte, così come disciplinato dal combinato disposto dell'art. 41 e dell'Allegato I.7 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

Il D.I.P. è redatto al fine di adeguare la rispondenza degli interventi da progettare alle esigenze ed ai fabbisogni del grattacielo della Regione Piemonte, definiti già in fase di progettazione dell'intero complesso, ma precisati a seguito di report e dati acquisiti con l'attuale gestione del servizio di ristorazione.

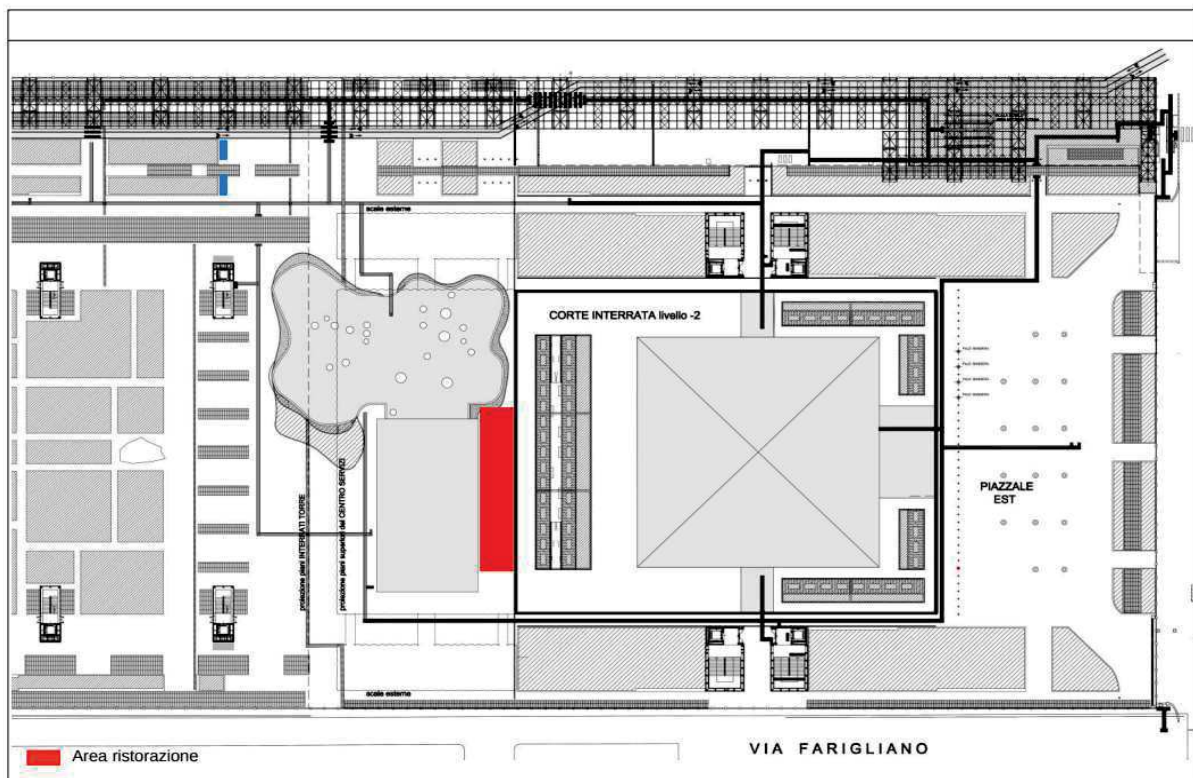
Il presente documento riporta, come da D.Lgs. 36/2023 all.I.7 art.3, le seguenti indicazioni:

1. lo stato del luogo con relative indicazioni;
2. gli obiettivi da perseguire finalizzato alla realizzazione dell'intervento, i fabbisogni e le esigenze da soddisfare, i livelli prestazionali da raggiungere, nonché una soluzione progettuale definita nel quadro esigenziale, quale proposta utilizzata per la definizione del quadro economico ma non vincolante;
3. i requisiti tecnici che la progettazione dovrà soddisfare in relazione alla legislazione tecnica vigente ed al soddisfacimento delle esigenze di cui al punto 2;
4. il livello della progettazione da sviluppare ed i relativi tempi di svolgimento, in rapporto alla specifica tipologia e alla dimensione dell'intervento;
5. gli elaborati grafici e descrittivi da redigere;
6. i limiti finanziari da rispettare e le eventuali coperture finanziarie;
7. le indicazioni in ordine al sistema di realizzazione dell'intervento;
8. l'indicazione della procedura di scelta del contraente;
9. l'indicazione del criterio di aggiudicazione;
10. la tipologia di contratto individuata per la realizzazione dell'intervento, e in particolare se il contratto sarà stipulato a corpo o a misura, o parte a corpo e parte a misura.

1_LO STATO DEI LUOGHI, INDICAZIONI CATASTALI E GIS

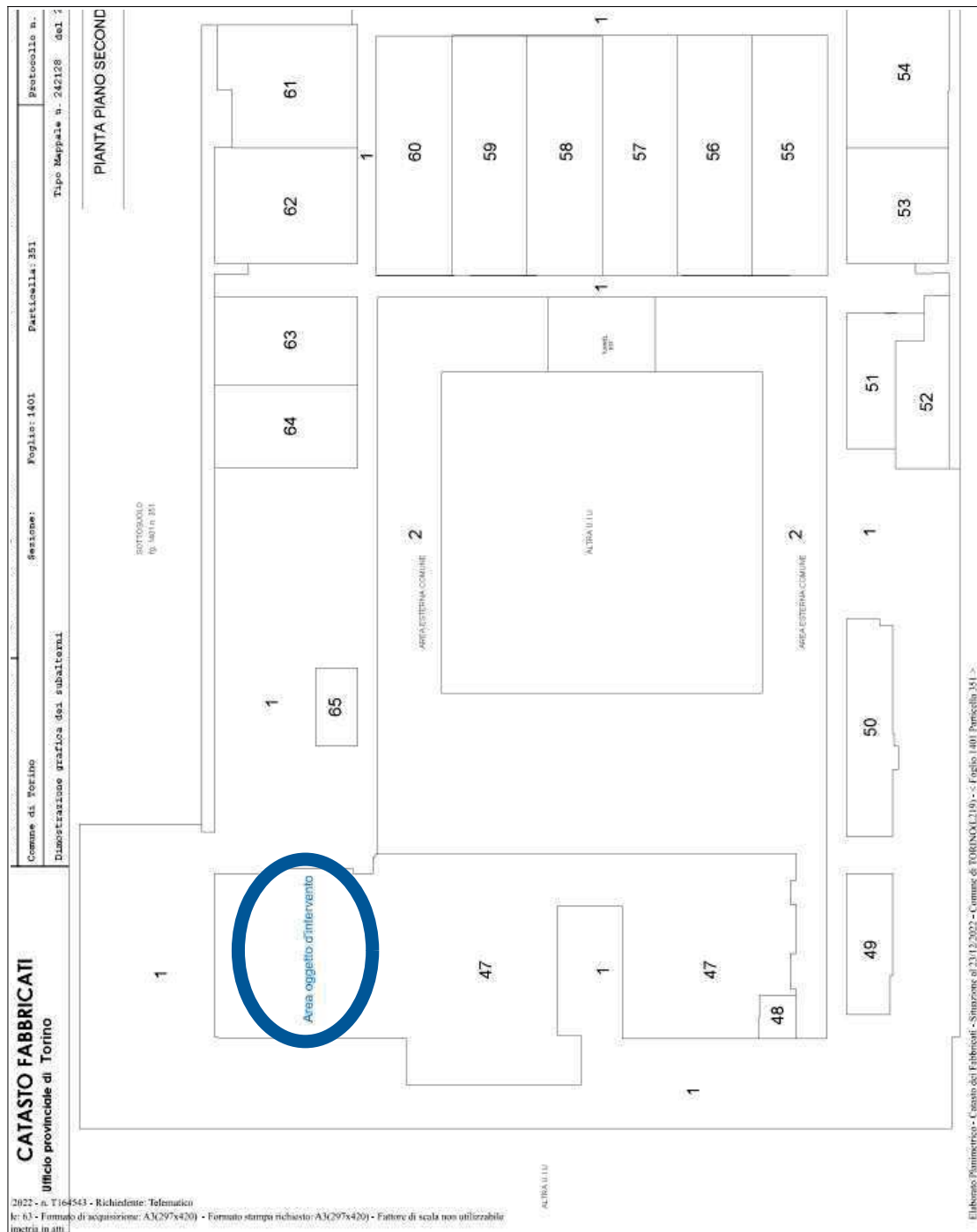
Il complesso edilizio realizzato nell'area ex Fiat-Avio in Torino, denominato "Grattacielo Piemonte" è composto da tre elementi principali, chiaramente distinti per la funzione:

- l'edificio Torre, nel quale sono collocati gli uffici della Regione Piemonte;
- la Corte Interrata che circonda la Torre, si sviluppa su due livelli posti sotto il piano stradale, ospita le attività di supporto degli uffici presenti nel complesso, compresa l'area oggetto del servizio;
- il Centro Congressi, destinato ad ospitare congressi, convegni, conferenze, con alla base un volume denominato Farfalla, sede dell'URP e di altri servizi aperti al pubblico.



Inquadramento generale del complesso

Al piano 0 della corte interrata (secondo livello sotto il piano stradale) è presente l'area destinata alla ristorazione. L'area è attualmente suddivisa in locali per la distribuzione e consumazione dei pasti, un'area, attualmente al grezzo, per la preparazione dei pasti e uno spazio dedicato alla Caffetteria.



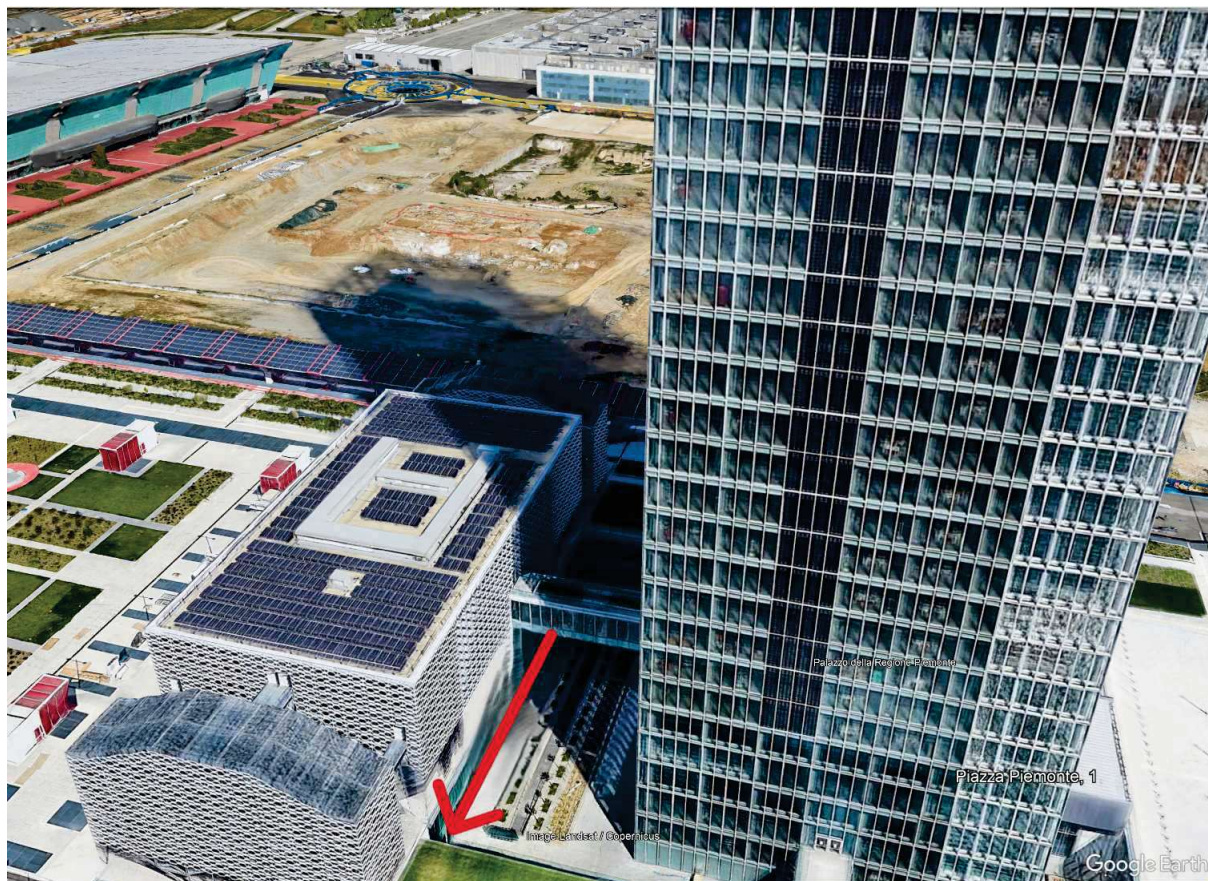
2)_Dati catastali

2_STATO DI FATTO E SCELTE PREGRESSE

L'area destinata alla ristorazione è collocata nella corte interrata del complesso edilizio regionale, con accesso principale pedonale da Piazza Piemonte, 1 Torino ed

è distribuita lungo il lato ovest della corte, come indicato con una freccia nell'immagine allegata.

L'accesso carraio della corte interrata al piano -2, contiguo all'area destinata alla ristorazione, è collocato nella zona Sud/Ovest della corte interrata nel punto indicato dalla freccia rossa nell'immagine in calce, raggiungibile con la viabilità interrata (attualmente dall'ingresso carraio di via Passo Buole 22 in sostituzione dell'accesso definitivo mediante il sottopasso che collega via Nizza al sottopasso del Lingotto).



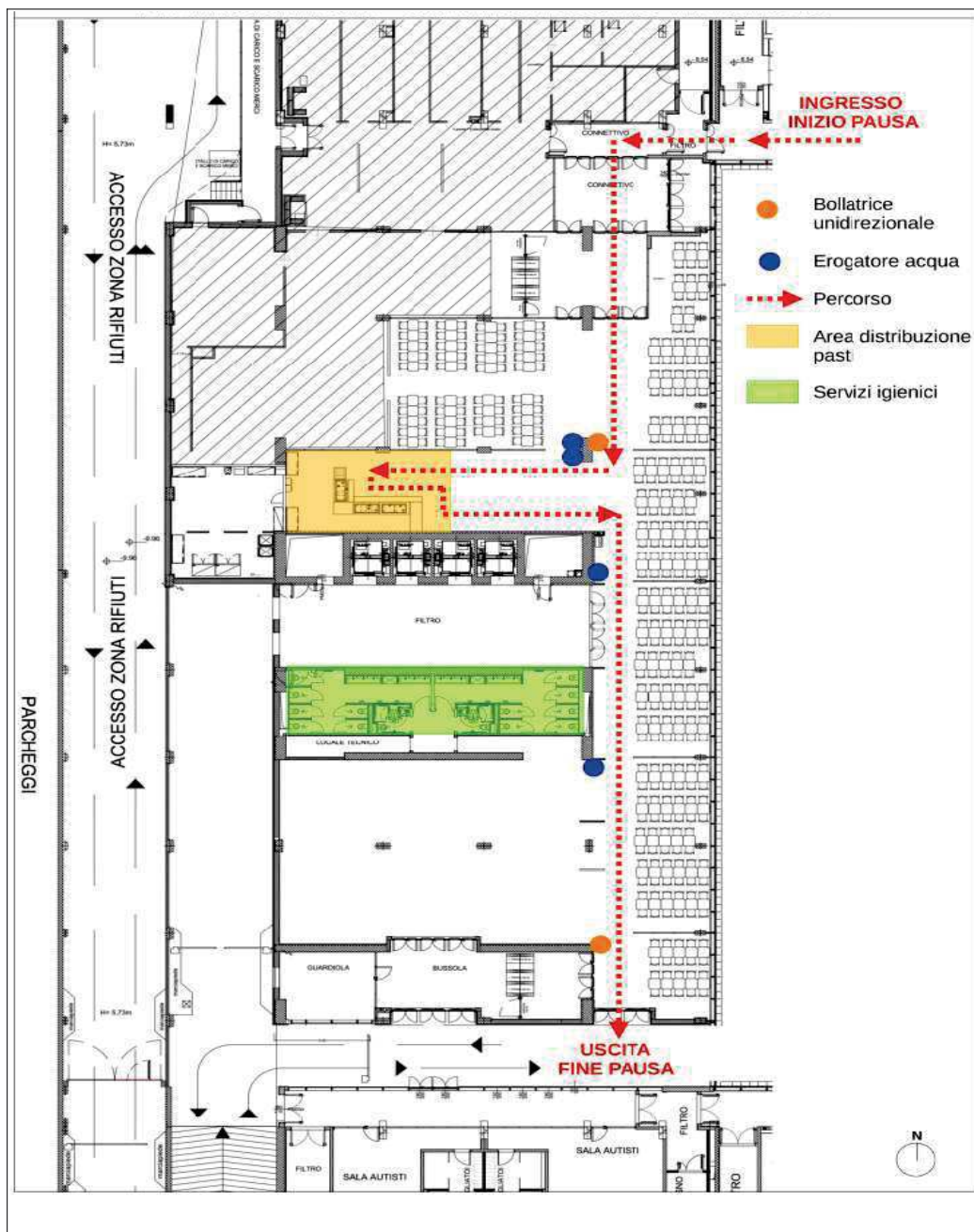
Inquadramento territoriale

Per fruire dell'area ristorazione è previsto un accesso a nord del percorso vetrato anulare che percorre tutti gli interrati torre e l'uscita da sud all'altro estremo dello stesso percorso. Sia l'accesso che l'uscita all'area mensa sono previsti mediante l'utilizzo dei tornelli già presenti. Il tutto come da planimetria in calce. E' possibile accedere all'area esterna della corte al piano -2 mediante due accessi collocati in prossimità dei tornelli a sud e a nord.

La ristorazione è composta da una zona adibita a caffetteria a sud, una di preparazione delle pietanze e di distribuzione a nord e da una zona dedicata al

consumo dei pasti collocata lungo la parete vetrata sulla corte interna per beneficiare dell'illuminazione naturale. L'area adibita al consumo dei pasti è già arredata con tavoli e sedie di proprietà della Stazione Appaltante (provvisto di etichetta d'inventario con numero e QRcode) che consentono di ospitare circa 400 posti a sedere in comparti da circa 80 posti ciascuno suddivisi da partizioni vetrate utili a limitare la diffusione del rumore.

Nel seguito si riporta la planimetria descrittiva.



Planimetria dell'attuale aria ristorazione

Attualmente l'area destinata al servizio ristorazione e caffetteria è suddivisa funzionalmente in due spazi, la zona Nord Ovest dove vengono distribuiti i pasti mediante un servizio di catering veicolato oltre a tavoli e sedie a disposizione degli utenti e lo spazio Sud/Ovest dove è presente la caffetteria. All'interno della sala adibita alla consumazione dei pasti sono posizionati quattro erogatori di acqua che distribuiscono acqua fredda, a temperature ambiente e acqua gasata.

L'area dedicata alla preparazione dei cibi, che nel progetto originario dell'Arch. Fuksas prevedeva la preparazione di prodotti freschi a chilometro zero, è stata stralciata durante la fase operativa e, ad oggi, è lasciata al grezzo per consentire all'operatore che gestirà il servizio una ottimale suddivisione degli spazi e distribuzione delle attrezzature.

Al momento sono state realizzate solo le predisposizioni impiantistiche, fino al limite del rustico, e le pareti che delimitano l'area a rustico da quella attualmente in funzione per la distribuzione ed il consumo dei pasti veicolati che è realizzata mediante pareti provvisorie in cartongesso e alcune pareti vetrate già collocate nella posizione definitiva.

L'approvvigionamento quotidiano delle merci, necessarie al funzionamento della cucina, è stato predisposto lateralmente alla stessa, per l'accesso di furgoni che scaricano attraverso una banchina di carico/scarico, realizzata in conglomerato cementizio armato, che collega il livello -3 (viabilità denominata "accesso zona rifiuti") con il livello -2 della zona cucina/ mensa.

3_OBIETTIVI DA PERSEGUIRE

A seguito del popolamento della sede regionale e di un monitoraggio del numero di utenti che usufruiscono dell'attuale servizio di catering veicolato, dell'offerta esterna e dell'occupazione media giornaliera della sede, l'Amministrazione ritiene non più necessaria l'organizzazione degli spazi come prevista in fase progettuale.

Il presente documento ha pertanto la finalità di descrivere le nuove necessità dell'Amministrazione che ha stabilito di trasformare la cucina, originariamente concepita per la produzione di pasti destinati a 1.200/1.500 persone (suddivise in più turni), in un centro di preparazione in grado di servire circa 400 utenti.

L'obiettivo dell'Amministrazione è pertanto quello di dotare la sede di spazi destinati alla preparazione in loco di primi e secondi piatti, con la possibilità di proporre piatti grigliati e prodotti da forno, oltre naturalmente a spazi dedicati alle diete speciali. L'articolazione della cucina dovrà altresì prevedere opportuni spazi di deposito e celle frigorifere.

La proposta progettuale dovrà altresì valutare la predisposizione di linee di distribuzione tali da consentire un tempo di attesa massimo di dieci minuti.

La proposta dovrà essere completata con la progettazione dell'area sbarazzo, lavaggio stoviglie e raccolta differenziata a carico dell'operatore della ristorazione.

Nell'ala sud della mensa dovrà essere prevista un'area destinata alla caffetteria, con un ampio bancone dedicato al pubblico, organizzando lo spazio destinato alla consumazione con una distribuzione dei tavoli che favorisca un flusso di accoglienza fluido e funzionale per gli utenti.

La distribuzione degli spazi previsti dovrà tenere conto delle predisposizioni impiantistiche già presenti come illustrate nelle planimetrie allegate.

Si riportano di seguito i requisiti tecnici essenziali che descrivono altresì un'ipotesi degli spazi cucina che è stata utilizzata quale proposta per la definizione del quadro economico e che non si ritiene vincolante ai fini della progettazione richiesta.

4_REQUISITI TECNICI

A seguito dell'esperienza in corso e delle diverse scelte dell'Amministrazione descritte nel paragrafo precedente con la soluzione progettuale proposta (non vincolante), si è stabilito di ridurre gli attuali spazi destinati alla preparazione dei pasti e alla conservazione degli alimenti e apportare delle migliorie alla distribuzione del cibo, al lavaggio delle stoviglie e allo spazio dedicato allo sbarazzo dei vassoi.

I requisiti tecnici dell'intervento riguardano principalmente l'esecuzione di opere edili, antincendio e l'integrazione di impianti idrici e meccanici, sinteticamente e non esaustivamente elencate:

- nuovi controsoffitti resistenti al fuoco
- ripristini e rifacimenti intonaci e tinteggiature

- sottofondi e massetti
- pavimenti e rivestimenti
- nuove partizioni interne, tramezzi pareti resistenti al fuoco
- interventi sui serramenti interni
- interventi di di realizzazione servizi igienici e spogliatoio a servizio dell'area preparazione pasti
- interventi relativi a spazi connettivi di distribuzione, di collegamento, depositi
- interventi per la realizzazione di canali per carico e scarico acqua
- interventi per la realizzazione di condotti per l'aspirazione e l'immissione dell'aria
- interventi per la realizzazione di serrande tagliafuoco sia a pareti che in condotti
- interventi di realizzazione di tubazioni per condotte di fognature verticali e orizzontali
- interventi di realizzazione di impianti antincendio sprinkler
- interventi di realizzazione di tubazioni idrometriche per fancoil ad acqua nel controsoffitto.

I requisiti tecnici relativi agli interventi sopra elencati dovranno rispondere ai seguenti obiettivi:

- coerenza e integrazione in un sistema complesso di gestione della sicurezza, (il cui dettaglio è riportato nell'SGSA del grattacielo), garantendo la continuità con l'esistente e il rispetto della normativa;
- funzionali ed estetici, garantendo la realizzazione di un lay-out moderno e coerente con gli altri spazi della sede
- durabilità, facilità ed economicità delle attività di pulizia e manutenzione degli spazi.

La progettazione dovrà essere improntata alla ricerca della migliore qualità delle soluzioni e dei materiali proposti, con particolare attenzione alla flessibilità degli spazi progettati. La progettazione dovrà tenere in considerazione le normative in materia di ambienti di lavoro e gli spazi dovranno essere progettati valutando gli ingombri delle

attrezzature necessarie al successivo allestimento, le relative distanze e spazi di movimentazione, le vie d'esodo e fuga, i rapporti aereoilluminanti, il posizionamento dei corpi illuminanti, prese elettriche e dati, le predisposizioni degli impianti necessari e qualsiasi altra predisposizione utile a progettare spazi funzionali, flessibili e versatili per l'utilizzo previsto.

Verrà messa a disposizione dei progettisti la documentazione di quanto è stato realizzato, tuttavia i dati dovranno essere verificati e approfonditi alla luce dello stato di fatto odierno.

4.1 Opere edili

Il dimensionamento dell'attuale area per l'approntamento dei cibi è sufficiente a erogare un numero di pasti richiesti dall'utenza mediante un servizio di catering veicolato.

L'Amministrazione, ha valutato di far ridimensionare le aree e di riorganizzare gli spazi dedicati alla preparazione dei pasti, considerando non l'utenza attuale ma il numero teorico di persone che potrebbero utilizzare il servizio di ristorazione se venisse fornito un servizio intermedio fra quello esclusivamente veicolato e quello iniziale previsto in fase di progettazione del grattacielo.

La proposta progettuale dovrebbe pertanto prevedere:

- la realizzazione degli spogliatoi e dei servizi igienici, per il personale destinato al servizio di ristorazione, all'interno dell'area a rustico (attualmente gli spogliatoi e i servizi igienici sono collocati in un area non funzionalmente collegata a quella servita). Dovranno pertanto essere previsti spogliatoi separati per il personale maschile e quello femminile, dotati di servizi igienici dedicati agli addetti del servizio ristorazione direttamente raggiungibili dalle aree dedicate alla ristorazione.
- spazi destinati alla preparazione delle diete speciali.
- nella zona cottura, isole attrezzate con cuocipasta, piani di lavoro e tavoli di servizio su ruote facilmente movimentabili e utilizzabili anche a supporto delle altre zone della cucina, una zona forni e cottura con piano a induzione, nonché di zone neutre per le lavorazioni.

- un'area per il lavaggio delle stoviglie e, in prossimità, uno spazio dedicato alla prima gestione dei rifiuti.
- un collegamento diretto tra l'area cottura e il percorso carrabile di approvvigionamento alimentare, con larghezza pari a 1,50 m, al fine di agevolare la movimentazione e la manutenzione delle attrezzature di grandi dimensioni o la loro eventuale sostituzione.
- una configurazione utile a consentire una maggiore flessibilità operativa e facilitare il movimento del personale all'interno dell'area di preparazione. Si ritiene necessario mantenere la posizione a vista della cucina e della zona di distribuzione dei pasti per favorire la percezione di trasparenza e qualità del servizio, permettendo un dialogo visivo con gli utenti del servizio ristorazione.
- si dovrà garantire la migliore sostenibilità ambientale dell'intervento nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi, nonché la manutenibilità degli impianti e dei locali.

Per quanto concerne le finiture si dovrà garantire un idoneo livello di igiene e di salubrità dell'area e assicurare una perfetta insonorizzazione e illuminazione di ogni attrezzatura prevedendo:

- per il completamento della controsoffittatura una pannellatura simile a quella già presente nel resto del complesso edilizio nonché nella zona destinata al consumo del pasto dove è stato installato un controsoffitto metallico, classe europea A2-s1-d0, con un'elevata insonorizzazione e un sistema di illuminazione integrato e nei depositi una controsoffittatura di tipo continuo realizzata con elementi di cartongesso, in modo da assicurare maggiore facilità nell'igienizzazione dei locali.
- per la pavimentazione una finitura facile da pulire e da mantenere quale ad esempio il gres porcellanato che assicura adeguata resistenza all'usura adatta quindi a degli spazi con elevata frequentazione con utilizzo di carrelli e soggetti a sfregamento da parte di sedie.
- per le pareti, un rivestimento adatto a fornire adeguata resistenza all'usura in continuità con i rivestimenti parietali già presenti realizzati in gres porcellanato di spessore 20mm classe A1 fl, con alte prestazioni igieniche dotato di adeguata resistenza, non assorbente, lavabile e non tossico, prevedendo anche la posa di coprispigoli fino all'altezza di 2 metri da terra in modo da

fornire adeguata protezione dagli urti e limitare danneggiamenti del rivestimento.

- le tramezzature e le pareti divisorie degli ambienti dovranno rispettare una prestazione al fuoco alta e/o materiale non combustibile facilmente lavabile.

Il progetto allegato, che tiene conto di queste esigenze, è stato redatto per definire un dimensionamento di massima e non deve vincolare in alcun modo il progettista. Si dovrà inoltre tenere in considerazione lo stato di fatto ed in particolare che:

- la parete divisoria tra la zona cottura e la distribuzione dei cibi è infatti realizzata con una porzione vetrata posta al di sopra di 1,00 m di altezza e fino al controsoffitto. Analoga soluzione è adottata lungo la parete confinante con l'ingresso, così da garantire un apporto di illuminazione naturale agli ambienti di lavoro, sfruttando la luce proveniente dalla vetrata della corte interna che caratterizza la zona distribuzione, affacciata sul cortile interno del piano P-2 della torre. Lo spazio interessato dall'intervento confina con la sala ristorazione, attualmente utilizzata dagli utenti per la consumazione del pasto, con aree di collegamento e con una zona, in fase di definizione, che la Stazione Appaltante vorrebbe utilizzare per stoccare materiali di proprietà.

4.2 Impianti elettrici e speciali

- Nella progettazione dell'area adibita alla preparazione dei pasti dovranno essere previsti gli impianti elettrici e speciali prevedendo:

Almeno un quadro elettrico dedicato per distribuzione degli impianti a servizio dei locali con alimentazione di idonea sezione dai quadri esistenti di distribuzione principale (sezioni ordinarie e di sicurezza) per l'alimentazione di:

- impianto di forza motrice a servizio delle attrezzature sia mediante punti di allacciamento fisso diretto sia mediante prese a parete;
- impianti di illuminazione normale, privilegiata e di sicurezza con tecnologia DALI.
- Eventuali utenze terminali a servizio dei locali oggetto dell'intervento quali ad esempio quelli afferenti agli impianti di climatizzazione, di aspirazione, antincendio e speciali.

Altresì dovrà essere previsto un contabilizzatore di energia elettrica (con possibilità di sigillatura) per consentire all'Amministrazione di avere una stima di massima dei consumi legati alla cucina.

Nelle cucine tutti i forni, fuochi di cottura e quant'altro dovranno essere del tipo elettrico, non essendo presenti tubazioni di gas metano.

Eventuali scassi e ripristini di pareti in muratura, cls o c.a. per assistenze agli impianti dovranno risultare a carico dell'esecutore dei lavori.

Poichè i suddetti impianti oggetto del servizio di progettazione sono inseriti in una struttura dove l'architettura impiantistica è integrata in un sistema complesso di gestione della sicurezza, la progettazione deve prevedere tutte le predisposizioni e gli oneri utili a garantire che i medesimi siano integrati e interfacciati con quelli già esistenti.

4.3 Impianto antincendio e di adduzione e scarico delle acque

Gli impianti idrici dell'area destinata alla preparazione dei pasti dovranno essere progettati per lo spazio destinato al lavaggio stoviglie, alla preparazione del cibo, alle diete speciali, alle linee di distribuzione pasti, agli spogliatoi e servizi igienici.

Nella fase di costruzione del palazzo sono state già previste le predisposizioni per la rete di scarico e di adduzione idrica con acqua calda e fredda attestata alla centrale idrica di palazzo.

All'interno degli attuali locali sono già presenti diversi pozzetti di scarico collegati alla rete fognaria alla quale dovrà far capo la nuova rete dei lavandini, servizi igienici e pilette dei locali.

Negli stessi locali sono presenti le predisposizioni di adduzione idrica acqua fredda e calda che si attesteranno agli impianti idro-termici già presenti nel palazzo.

Oltre alla cucina e area lavaggio stoviglie dovranno essere previsti due blocchi bagni e spogliatoi suddivisi tra uomini e donne. Ogni blocco dovrà essere completo di WC, lavabi e docce che potrà essere ridefinito in fase esecutiva a seconda delle esigenze dalla committenza.

Nei locali esistenti sono presenti degli impianti antincendio che dovranno essere completati ed integrati in base al nuovo lay-out e in particolare con la realizzazione

dei controsoffitti dovranno essere collegate le testine degli impianti sprinkler nelle parti sottostanti dello stesso.

Inoltre si dovrà prevedere:

- impianto rivelazione fumo ed incendio ai sensi della UNI 9795 con relativa programmazione della centrale ed interfacciamento sia con l'impianto esistente sia con il sistema a mappe grafiche "Euronet" presente in control room;
- impianto di diffusione sonora per evacuazione ai sensi della UNI 11988-2025 da interfacciarsi sia con l'impianto esistente sia con quello di rivelazione fumi di cui sopra.

Nel caso di attraversamenti di compartimentazioni antincendio dovrà essere garantito a cura dell'Appaltatore delle opere il ripristino della resistenza al fuoco (REI) delle pareti e/o solette con relative DICHI PROD a cura di Professionista abilitato e secondo il modello predisposto dal Comando dei Vigili del Fuoco.

4.4 Impianti meccanici

Gli impianti meccanici da progettare devono considerare gli impianti esistenti nel palazzo. Nella futura area destinata alla preparazione dei pasti è presente un canale di ripresa dell'aria e la predisposizione per quelli di mandata sui quali dovranno attestarsi i diversi terminali di impianto.

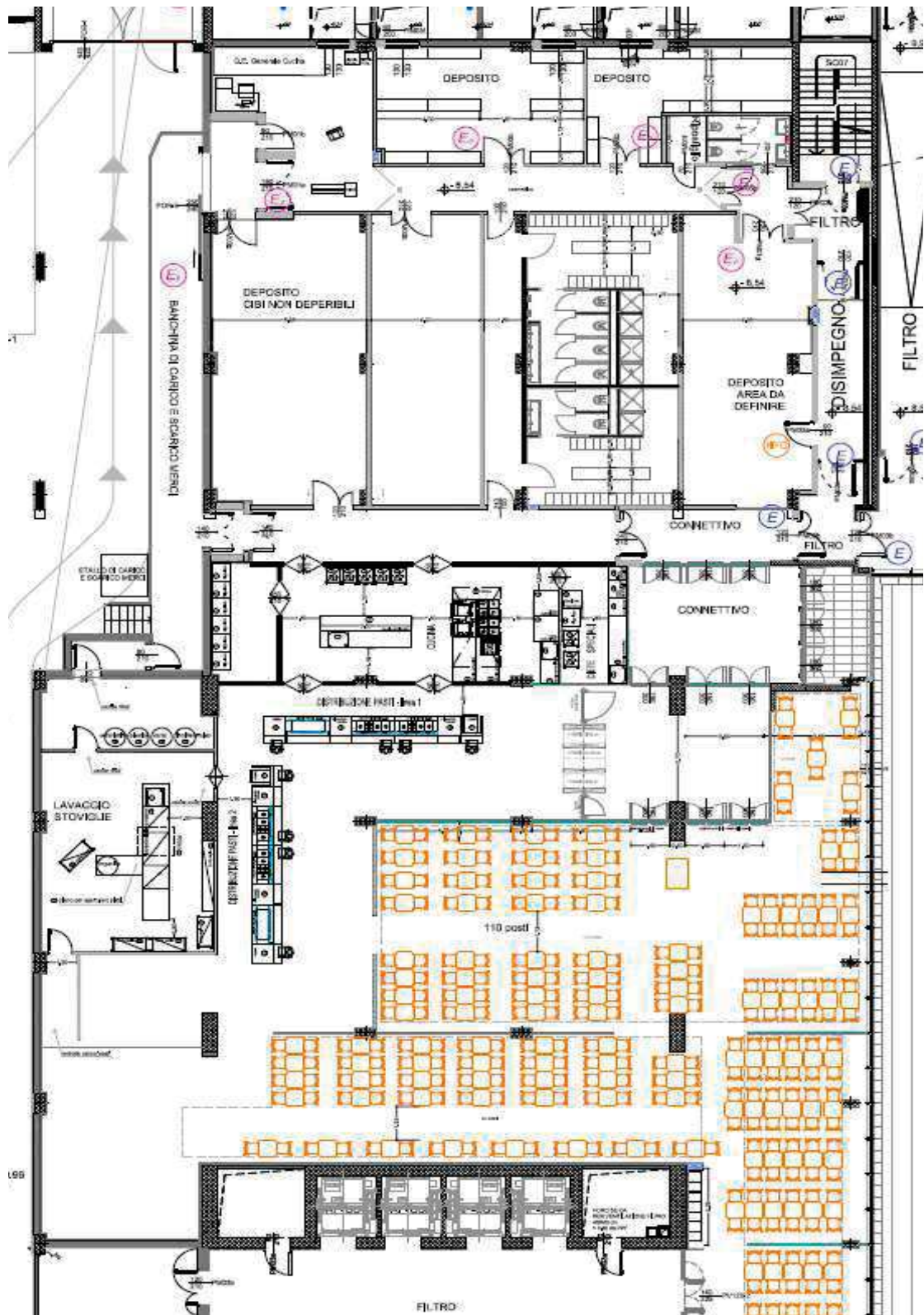
Nella fase di realizzazione del palazzo sono già state predisposte le macchine di trattamento aria dedicate all'area mensa-cucina, le cui portate di immissione e di ripresa dovranno essere verificate e/o integrate in base alle attuali esigenze; si dovrà inoltre valutare se l'estrazione a servizio delle cappe prevista nella realizzazione del palazzo potrà essere sufficiente o integrata alle attuali necessità.

Le canalizzazioni di estrazione del locale dedicato alla preparazione cibi dovrà diramarsi ai punti cappa previsti nel layout progettuale dello stato di fatto (sottocartella impianti meccanici). Sebbene le cappe di aspirazione a servizio della preparazione dei pasti non verranno previste nell'appalto dei lavori ma verranno successivamente installate dal fornitore del servizio ristorazione, che avrà la facoltà di rimuoverle al termine del contratto, dovranno comunque essere previste e dimensionate tutte le predisposizioni meccaniche ed elettriche all'interno dei locali per il corretto funzionamento dell'impianto di aspirazione della cucina.

Le predisposizioni presenti comprendono anche le tubazioni idrotermiche per l'installazione di fancoil ad acqua integrati nel controsoffitto per la climatizzazione sia invernale che estiva dei locali e dovrà integrarsi con la tipologia presente negli altri locali della mensa-caffetteria.

Poiché i suddetti impianti oggetto del servizio di progettazione risulteranno inseriti in una struttura dove l'architettura impiantistica risulta integrata in un sistema complesso dal punto di vista della gestione della sicurezza, la progettazione dovrà prevedere tutti le predisposizioni e gli oneri utili a garantire che i medesimi siano integrati e interfacciati con quelli già esistenti.

Si ribadisce che la progettazione dovrà tener conto di tutte le soluzioni tecnologiche in materia di risparmio energetico e di utilizzo dei criteri ambientali minimi. Il progetto dovrà garantire un'efficace integrazione tra ciò che è stato già costruito e quello che dovrà essere progettato anche in particolare per quanto riguarda la prevenzione incendi.



Esempio di planimetria dello spazio preparazione cibo

5_INSERTIMENTO CON IL COMPLESSO EDILIZIO REGIONE PIEMONTE

Le finiture della cucina, dell'area distribuzione e della caffetteria all'interno del complesso edilizio, dovranno armonizzarsi con gli allestimenti previsti negli spazi adiacenti, a tale scopo il progettista sceglierà una tipologia di pavimentazione, controsoffitto e illuminazione in analogia con quanto già individuato nelle scelte progettuali e definito nel corso dei lavori di realizzazione del complesso edilizio.

Altre proposte da parte del professionista saranno valutate se rispetteranno le classi e le categorie approvate nella SCIA antincendio rilasciata dai Vigili del Fuoco e confermate nel documento denominato S.G.S.A., messo a disposizione dall'Amministrazione.

La finitura e l'allestimento della zona oggetto d'intervento, non solo si deve armonizzare con le preesistenze ma deve essere pensata come un spazio sobrio ed elegante in modo da essere inserito adeguatamente in un contesto moderno quale è il complesso edilizio nella sua totalità. A titolo esemplificativo si riportano di seguito esempi di allestimento dell'area approvvigionamento pasti, considerate adeguate ai locali e al complesso edilizio di riferimento (foto 1,2,3,4,5).

Esempi di linee di distribuzione dei pasti



foto 1



foto 2



foto 3

6_MODALITÀ DI PAGAMENTO

Al fine di velocizzare le operazioni di pagamento del futuro servizio di ristorazione, nell'ambito del presente servizio di progettazione è indispensabile definire la collocazione ideale e le relative predisposizioni delle casse sulla base del layout della

distribuzione dei pasti che verrà proposta all'interno del progetto, nonché prevedere una connessione idonea a supportare gli applicativi utilizzati.

7_SERVIZI PER IL PERSONALE

Nel rispetto delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, il progettista dovrà inserire gli spogliatoi del personale al livello Corte 0, in posizione adiacente all'area di preparazione dei pasti, al fine di ridurre al minimo gli spostamenti necessari per raggiungere la cucina e i depositi da parte degli operatori.

Ciascun spogliatoio, maschile e femminile, sarà dotato di docce e di antibagno, all'interno del quale sarà previsto un numero di lavabi pari al numero di servizi igienici, in conformità a quanto prescritto dalle normative di riferimento.

Il ricambio d'aria sarà garantito mediante il completamento dell'impianto di aerazione meccanica controllata, mentre l'illuminazione sarà assicurata tramite luce artificiale, idoneamente distribuita per garantire adeguati livelli di comfort visivo.

8_SERVIZI IGIENICI ZONA RISTORAZIONE GIA' PRESENTI

A servizio degli utenti della ristorazione sono già presenti più servizi igienici, rappresentati con il retino verde nella planimetria dell'attuale ristorazione, costituiti da due blocchi di servizi suddivisi in donne e uomini che comprendono ciascuno n. 6 bagni. Nei locali antibagno sono posizionati n. 6 rubinetti, come previsto dalla normativa, in numero pari al numero di servizi presenti. Sono inoltre presenti due servizi dedicati ai disabili.

9_CRITERI DI SCELTA DELLE ATTREZZATURE

La scelta delle attrezzature sarà a carico dell'operatore che gestirà il servizio di ristorazione, ma in questa fase di progettazione degli impianti sarà determinante ipotizzare la loro posizione per collocare in maniera sufficientemente flessibile i relativi allacci.

A titolo di esempio si citano le griglie a pavimento per l'allontanamento dell'acqua, l'alimentazione elettrica (presa a parete, a pavimento, attacco diretto del

macchinario, portata del cavo richiesta), gli allacciamenti all'impianto idrico-sanitario, le dimensioni del macchinario stesso, determinanti per individuare una disposizione ottimale degli spazi di lavoro e dei percorsi, che dovranno essere dimensionati.

Alcuni elementi non espressamente descritti, saranno da dimensionare in sede di dettaglio costruttivo per gli inevitabili adattamenti di cantiere in concreto necessari (dimensioni e potenza dell'aspirazione, quadro elettrico..).

Le attrezzature inserite nella proposta di layout si configurano quindi come indicative, in considerazione delle esigenze di una corretta progettazione esecutiva della cucina e della distribuzione dei pasti.

Nella fase di cantierizzazione occorrerà produrre adeguata valutazione relativa alla prestazione acustica dei macchinari relativa ai locali cucina e ristorazione; occorrerà inoltre dimensionare gli elementi non espressamente descritti in questa fase di indirizzo alla progettazione.

10_NORMATIVA E DOTAZIONI ANTINCENDIO

La sede unica è progettata per garantire prestazioni di sicurezza antincendio elevatissime attraverso una suddivisione funzionale in più compartimenti antincendio, in modo tale da garantire condizioni di sicurezza già sullo stesso piano in cui eventualmente si verificasse un incendio. In particolare, le aree collocate nella corte interrata, inclusa l'area ristorazione, sono compartimentate per limitare la propagazione di fumi e fiamme e garantire l'esodo in sicurezza degli occupanti.

Nei locali cucina dovranno essere previsti estintori aggiuntivi di classe F, conformi alla norma UNI EN 2:2005, idonei per la lotta agli incendi da oli e grassi vegetali o animali. Inoltre dovrà eventualmente essere adeguato alla nuova architettura degli spazi l'impianto di spegnimento manuale ed automatico. Eventuali nuove partizioni edili interne dovranno essere realizzate senza pregiudicare in alcun modo l'efficienza e la funzionalità dei dispositivi antincendio già esistenti.

11_AUTORIZZAZIONI E PARERI

I professionisti, elaborata la soluzione progettuale condivisa dalla Stazione Appaltante, dovranno farsi carico delle istanze necessarie al rilascio dei titoli

autorizzativi; a tal fine si allegano le pregresse autorizzazioni ottenute dalla Stazione Appaltante di seguito riassunte.

L'ASL TO1, a seguito della convocazione della Conferenza dei Servizi indetta per la definizione del procedimento relativo all'accordo di programma per l'attuazione degli interventi nell'ambito AVIO–OVAL, finalizzati alla realizzazione del Palazzo degli Uffici Regionali, con comunicazione prot. n. 24328/2.9.2 del 28/05/2009, esprimeva parere favorevole subordinato alla risoluzione di alcune difformità, come riportato nella nota allegata (ALL. 1).

Successivamente, ottemperate le richieste dell'ASL, durante la fase di realizzazione del grattacielo si è reso necessario procedere ad alcune modifiche al progetto allegato all'Accordo di Programma 2009 (Decreto del Presidente della Giunta Regionale 1 febbraio 2010, n. 8 - Adozione ADP 5.11.2009), tra cui si è reso necessario lo spostamento in Corte 1 degli spogliatoi del personale di cucina, con una diversa ripartizione per meglio rispondere alle esigenze operative, garantendo comunque il rispetto delle prescrizioni contenute nel parere igienico–sanitario.

In data 20/11/2014 (prot. n. 16198/STS102), la Regione Piemonte ha pertanto richiesto all'ASL TO1 un nuovo parere igienico–edilizio in merito alle modifiche progettuali proposte. Il Dirigente medico del Servizio di Igiene Edilizia e Urbana ha espresso parere favorevole, limitatamente agli aspetti di competenza, con nota del 09/01/2015 (prot. n. 251/XTS102).

Lo stato finale delle opere è stato approvato con la Variante 2 all'Accordo di Programma (Parere Comune di Torino del 23.11.2022 e Verbale del Collegio di Vigilanza del 16.12.2022).

Con prot. n. 60076 del 06-12-2024 è stato rilasciato dal Comando provinciale dei Vigili del Fuoco di Torino il Certificato di Prevenzione Incendi dell'intero complesso amministrativo ed istituzionale della Regione Piemonte (rif. Fascicolo 63908), ivi compresi i locali oggetto del presente servizio di progettazione.

Poichè in caso di eventuali modifiche comportanti la variazione delle condizioni di sicurezza antincendio dell'attività, vigono gli obblighi di cui ex art. 4 co. 6 del D.P.R. n. 151/2011, con le modalità e le procedure di cui all'art. 4 commi 6, 7 e 8 del D.M. 07-08-2012, sarà onere dell'Appaltatore aggiudicatario del servizio farsi parte attiva presso il Comando dei VV.F. competente ad un confronto sulle modalità esecutive

degli interventi ed alle eventuali integrazioni documentali, di progetto ed autorizzative.

Con il presente Documento di Indirizzo alla Progettazione (DIP), l'Amministrazione intende proporre un nuovo assetto funzionale, finalizzato a valorizzare il pasto preparato in loco e ad accorpate gli spazi destinati al personale di servizio, prevedendo lo spostamento dei locali igienici sullo stesso piano e nella stessa area dedicata alla preparazione dei pasti, come era stato previsto nel progetto definitivo approvato dalla Conferenza di Servizi e dall'ASL TO1.

Se nella redazione del progetto esecutivo, gli Enti interpellati dovessero ritenere di introdurre modifiche rispetto a quanto già assentito nel PFTE, tali da richiedere un nuovo esame da parte di enti terzi (si vedano i pareri già rilasciati dagli enti esterni competenti nell'ambito dell'approvazione degli elaborati progettuali), sarà cura dell'appaltatore, per mezzo dei professionisti incaricati, procedere e provvedere agli adempimenti necessari.

Nel caso in cui, a seguito dell'emissione dei pareri, nulla osta, autorizzazioni o altri atti di assenso — ovvero nei procedimenti di verifica o approvazione sopra richiamati — vengano imposte prescrizioni o condizioni, queste dovranno essere integralmente accolte dall'appaltatore, senza alcun aumento dei costi contrattuali.

E' compreso nell'incarico del servizio di progettazione di cui al presente documento l'ottenimento a cura dell'appaltatore di tutti i pareri con esito positivo da parte degli Enti autorizzativi (A.S.L., Comando provinciale dei Vigili del Fuoco, Città di Torino, ecc.) e la regolarizzazione della situazione edilizia, catastale.

12_LIVELLI DELLA PROGETTAZIONE, ELABORATI DA REDIGERE E TEMPISTICHE

Il progetto dovrà essere redatto secondo le indicazioni del D.Lgs. 36/2023 artt.41 e 43 e in relazione alle opere da eseguire ed alle finalità da raggiungere con gli interventi in argomento, si reputa necessario vengano osservate, oltre a tutte le norme vigenti sul territorio nazionale, in particolare quelle inerenti:

- i requisiti generali di igiene e salubrità dei locali adibiti alla preparazione dei pasti;

- il superamento delle barriere architettoniche;
- alla sicurezza dei cantieri con particolare osservanza del titolo IV D. Lgs. 81/08 e s.m.i;
- la salute e la sicurezza degli ambienti di lavoro di cui al D. Lgs. 81/08 e s.m.i;
- la prevenzione incendi di cui al D.P.R. 151/2011 e al D.M. 3 agosto 2015;
- le prescrizioni, di cui al Decreto Ministeriale del 24-11-2025 “Adozione dei Criteri ambientali minimi per l'affidamento di servizi di progettazione e affidamento dei lavori per interventi edilizi – DM CAM Edilizia 2025”.

I livelli di progettazione previsti in affidamento sono due:

1. Progettazione di fattibilità tecnica economica (PFTE), ed in particolare:

- Relazioni generale e tecniche, elaborati grafici e planimetrici;
- Calcolo delle strutture e degli impianti, eventuali relazione sulla risoluzione delle interferenze e relazione sulla gestione materie;
- Calcolo sommario spesa, quadro economico di progetto;
- Elaborati di progettazione antincendio;
- Piano di Sicurezza e coordinamento per la sicurezza e cronoprogramma del PFTE;
- Prime indicazioni piano di manutenzione.

2. Progettazione esecutiva ed in particolare:

- Relazioni generale e specialistiche. Elaborati grafici e planimetrici esecutivi. Calcoli esecutivi delle strutture e degli impianti;
- Computo metrico estimativo, Quadro economico, Elenco prezzi e eventuali analisi, quadro dell'incidenza percentuale della manodopera;
- Capitolato speciale d'appalto;
- Cronoprogramma;
- Schema di contratto;
- Progettazione integrale e coordinata - Integrazione delle prestazioni specialistiche;

- Aggiornamento Piano di Sicurezza e Coordinamento e fascicolo dell'opera;
- Relazione tecnica ed elaborati di applicazione dei criteri minimi ambientali (CAM) di riferimento;
- Piano di manutenzione.

PROCEDURA (ai sensi dell'artt.41 e 43 del D.Lgs.36/23)	TEMPI DI CONSEGNA
Consegna progetto di fattibilità tecnico ed economica	50 giorni solari dalla firma del contratto
Consegna progetto esecutivo	50 giorni solari dall'approvazione del PFTE

In merito alle tempistiche da rispettare si evidenzia che:

- il DEC/RUP procederà a comunicare l'avvio della prestazione mediante comunicazione, dal quale decorrono i termini sopra indicati;
- le tempistiche indicate sono al netto dei tempi per il rilascio di pareri/nulla osta da parte delle Amministrazioni competenti e di quelle usuarie nonché dei tempi di approvazione da parte della Stazione appaltante;
- per ogni giorno di ritardo rispetto ai tempi contrattuali è applicabile una penale secondo le modalità descritte nel Capitolato d'appalto e/o nel contratto;
- La validazione del progetto esecutivo è subordinata all'ottenimento di tutte le autorizzazioni e dei pareri rilasciati dagli enti competenti. Al fine di garantire il buon esito delle consegne progettuali e di ridurre i tempi necessari per la validazione, saranno organizzati incontri settimanali di coordinamento, finalizzati a un confronto costante durante la fase progettuale.

Le attività che saranno affidate in fase di esecuzione ai sensi dell'art. 114 del D. Lgs. 36/23 e D. Lgs. 81/2008 sono:

- Consegna e Direzione dei Lavori, controllo tecnico e contabile degli stessi;
- Controllo aggiornamento elaborati di progetto, aggiornamento del piano di manutenzione;

- Collaudi tecnici e funzionali degli impianti;
- Certificato di regolare esecuzione;
- Aggiornamento del Piano di sicurezza in fase esecutiva e Coordinamento per la sicurezza.

13_DEFINIZIONE DELLE PROFESSIONALITÀ

Le professionalità necessarie allo svolgimento dell'attività dovranno riguardare i settori sotto elencati e i professionisti dovranno essere abilitati e iscritti negli appositi albi previsti nei vigenti ordinamenti professionali

RUOLO	REQUISITI	NUMERO
Esperto nella progettazione architettonica, nell'ergonomia e nell'organizzazione di spazi per la preparazione dei pasti per enti pubblici	Laurea magistrale o quinquennale in ingegneria o architettura, abilitazione all'esercizio della professione ed iscrizione alla sezione A del relativo ordine professionale	1
Progettista impiantista esperto in impianti idrico-sanitari, rete antincendio e impianti meccanici a fluido a servizio delle costruzioni	Laurea magistrale o quinquennale in ingegneria o architettura, abilitazione all'esercizio della professione ed iscrizione alla sezione A del relativo ordine professionale	Può coincidere con una delle altre figure previste come progettista se in possesso dei requisiti
Progettista impiantista esperto in impianti elettrici e speciali a servizio delle costruzioni	Laurea magistrale o quinquennale in ingegneria o architettura, abilitazione all'esercizio della professione ed iscrizione alla sezione A del relativo ordine professionale	Può coincidere con una delle altre figure previste come progettista se in possesso dei requisiti
Professionista antincendio	Tecnico con competenze antincendio iscritto negli appositi elenchi del Ministero dell'Interno (art. 16 D.Lgs. 139/2006)	Può coincidere con una delle altre figure previste come progettista se in possesso dei requisiti
Professionista sicurezza ai sensi	Tecnico abilitato come	Può coincidere con una delle

del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.	Coordinatore della Sicurezza nei cantieri ai sensi del Titolo IV D.Lgs. 81/08 e s.m.i.	altre figure previste come progettista se in possesso dei requisiti
-----------------------------	--	---

Le stesse professionalità potrebbero essere richieste per svolgere le attività di Direzione Lavori e Coordinatore per la Sicurezza, come da tabella allegata

RUOLO	REQUISITI	NUMERO
Direttore dei lavori	Laurea magistrale o quinquennale in ingegneria o architettura o laurea equipollente con iscrizione all'albo alla Sezione A	1
Coordinatore della Sicurezza in fase di Esecuzione ex art. 92 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.	Tecnico abilitato quale Coordinatore della Sicurezza nei cantieri ai sensi del Titolo IV D.Lgs. 81/08 e s.m.i.	Può coincidere con una delle altre figure previste se in possesso dei requisiti

14_REQUISITI TECNICI DA RISPETTARE

La Regione Piemonte chiede che:

- le tavole messe a disposizione della Stazione Appaltante vengano verificate con lo stato dei luoghi e delle aree interessate dall'intervento;
- siano organizzati confronti continui per ottimizzare le tempistiche relative all'approvazione progettuale nelle sue fasi e per monitorare il parere degli enti competenti;
- la redazione dei due livelli di progettazione siano sviluppati secondo le specifiche metodologiche dettate dalla Regione Piemonte.

15_CONSEGNA DEGLI ELABORATI

La soluzione di progetto dovrà essere condivisa con il RUP e con gli altri soggetti individuati dalla Committenza, attraverso sopralluoghi, incontri e colloqui specifici finalizzati a concordare le più adeguate scelte funzionali.

Gli elaborati dovranno essere consegnati nei formati di seguito elencati, a cura ed onere dei soggetti affidatari:

- in ambiente digitale standard (Autocad, MS Office, Adobe Reader);
- ciascun elaborato dovrà recare almeno la firma digitale del responsabile del progetto, oltre che del/i professionista/i redattore/i del singolo elaborato.

16_QUADRO ECONOMICO E RELATIVA COPERTURA

QUADRO ECONOMICO DELL'OPERA (D.lgs. 36/2023 All. I.7 art.5)			
1		IMPORTO LAVORI ED ONERI DI SICUREZZA	
	1.1	LAVORI	
		OPERE EDILI	€ 188.815,12
		OPERE IDRICHE e VENTILAZIONE	€ 130.641,81
		Impianto antincendio sprinkler	€ 19.658,30
		OPERE ELETTRICHE E SPECIALI	€ 107.442,29
		TOTALE lavori a corpo	€ 446.557,52
	1.2	ONERI SICUREZZA	€ 17.862,30
		IMPORTO LAVORI ED ONERI SICUREZZA	€ 464.419,82

17_CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E TIPOLOGIA DI CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i. si intende procedere all'affidamento del servizio d'ingegneria mettendo a disposizione i documenti e tutti gli elaborati a disposizione dell'amministrazione per la realizzazione del progetto. Il contratto verrà affidato a corpo in maniera da dare maggiori garanzie che i costi previsti rimangono invariati a meno che non si verificano circostanze eccezionali o modifiche al progetto concordato.

18_CALCULO DELLE PARCELLE PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI

Il calcolo delle parcelle posto a base di offerta per ogni prestazione da affidare esternamente alla Stazione Appaltante è stato effettuato come indicato dall'Allegato I.13 del Codice dei Contratti "Determinazione dei parametri per la progettazione" (art. 41 c.15 del Codice) in combinato disposto con la Legge 21/04/2023 n°49 che impone l'inderogabilità dei valori come calcolati.

Ai sensi dell'art. 41 del Codice, l'allegato I.13, in vigore fino alla data di specifico regolamento, disciplina le modalità di determinazione dei corrispettivi dovuti per le fasi progettuali da porre a base degli affidamenti dei servizi d'ingegneria e di architettura.



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

**ALLEGATO 15 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI – CAM
Estratti dal testo normativo**

INDICE

1	SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI.....	3
	a. SPECIFICHE TECNICHE.....	3
	1. Menù.....	3
	b. CLAUSOLE CONTRATTUALI.....	3
	1. Requisiti degli alimenti.....	3
	2. Comunicazione.....	5
	3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.....	5
	4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).....	6
	5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.....	6
	6. Tovaglie, tovaglioli.....	6
	7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.....	6
	8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.....	7
	9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica 7	
2	CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER GLI AFFIDAMENTI RELATIVI AI SERVIZI DI RISTORO E ALLA DISTRIBUZIONE DI ACQUA DI RETE A FINI POTABILI.....	8
	3. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR).....	8
	3.1.1 Relazione di applicazione dei CAM.....	8
	3.1.2 Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi.....	8
	3.1.3 Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	8
	3.1.4 Prevenzione degli sprechi alimentari.....	8
	3.1.5 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.....	9
	3.1.6 Efficienza energetica.....	9
	3.1.7 Riduttori del flusso idrico.....	9
	3.1.8 Arredi per punti ristoro.....	9
	3.1.9 Comunicazione.....	9
	4 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI.....	10
	4.1.1 Relazione di applicazione dei CAM.....	10
	4.1.2 Requisiti dei prodotti.....	10
	4.1.3 Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari.....	10
	4.1.4 Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti.....	10
	4.1.5 Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.....	10
	4.1.6 Efficienza energetica.....	10
	4.1.7 Arredi per punti ristoro.....	11
	4.1.8 Comunicazione.....	11

1 SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

di cui al **DM n. 65 del 10 marzo 2020** relativo a (g.u. n.90 del 4 aprile 2020), così come modificati dalla **circolare esplicativa del 25 settembre 2025 del ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica**

a. SPECIFICHE TECNICHE

1. Menù

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella 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 - PdR25-2016 e inoltre:

prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno; prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

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.

b. CLAUSOLE CONTRATTUALI

1. Requisiti degli alimenti

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia

o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimp«anata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 0 FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le. muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, pretrapanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.); olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001 • pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico; yogurt:

biologico;

prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito; acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31; vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

2. Comunicazione

L'aggiudicatario 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.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzi.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illecità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere

individuare ed attuare le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.; le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicati in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermitici completamente riciclabili.

5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. Tovaglie, tovaglioli

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC@) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 0, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

2 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER GLI AFFIDAMENTI RELATIVI AI SERVIZI DI RISTORO E ALLA DISTRIBUZIONE DI ACQUA DI RETE A FINI POTABILI

approvati con **DM 6 novembre 2023** (GU Serie Generale n. 282 del 02 dicembre 2023) e successivo **DM modificativo 9 aprile 2025** (G.U. n. 96 del 26 aprile 2025)

3. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)

3.1.1 Relazione di applicazione dei CAM

L'aggiudicatario deve elaborare una Relazione CAM in cui, per ogni clausola contrattuale di cui al presente capitolo descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

3.1.2 Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi

I prodotti in vendita sugli scaffali sono conformi ai criteri del capitolo «2.2 Clausole contrattuali». Il concessionario deve seguire le seguenti ulteriori indicazioni:

sacchi (buste) possono essere:

di carta;

di plastica riutilizzabile con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;

di plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'art. 226 -bis, comma 1 del decreto legislativo n. 152/2006 e dall'art. 226 -ter, comma 2 del decreto legislativo n. 152/2006.

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste, contorni, i requisiti da rispettare sono i seguenti:

preparazioni presenti nel menù: ogni giorno deve essere presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta; riso; altri cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta. Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali;

3.1.3 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa.

Non devono essere presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa. Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, deve essere possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Devono essere rese disponibili una o più tipologie di bevande alla spina.

Nel locale del punto ristoro devono essere presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi devono essere chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

3.1.4 Prevenzione degli sprechi alimentari

Devono essere adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto deve essere applicato uno sconto oppure devono essere attivate collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa « to good to go ») oppure, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari devono essere donate entro la scadenza della «Shelf-life » ossia entro il «termine minimo di conservazione del prodotto» ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Gli

avanzi deperibili devono essere gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.

Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, devono essere consentite le mezze porzioni e messi a disposizione dell'utenza le family o doggy bag oppure, a pagamento, anche riutilizzabili, per il recupero degli avanzi alimentari. Devono essere accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

3.1.5 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per i detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

3.1.6 Efficienza energetica

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non devono, inoltre, contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

3.1.7 Riduttori del flusso idrico

Il concessionario deve installare, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza.

3.1.8 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui fosse previsto l'uso di arredi per l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi devono essere arredi progettati per il riutilizzo o prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi di fabbrica, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana 8 agosto 2022, n. 184 - Serie generale- rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, cioè sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo. Nel caso in cui siano disponibili prodotti ricondizionati, le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza sono fornite su specifica previsione del capitolato di gara o su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto.

3.1.9 Comunicazione

Devono essere attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari.

In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute, è promosso con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi;
- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione;
- la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione. I contenuti, le modalità e la tipologia di comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.

4 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI

4.1.1 Relazione di applicazione dei CAM

L'aggiudicatario deve elaborare una relazione CAM in cui, per ogni clausola contrattuale di cui al presente capitolo descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

4.1.2 Requisiti dei prodotti

I prodotti devono essere conformi ai criteri del capitolo «2.2.2.5 Panini e prodotti da forno».

4.1.3 Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari

I panini devono essere preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che può scegliere gli ingredienti con cui imbottire il panino. A ridosso del termine della shelf-life, i panini imbottiti invenduti, qualora non ceduti a titolo gratuito, devono essere messi a disposizione a prezzi scontati oppure sono messi a disposizione nell'ambito di iniziative per ridurre gli sprechi alimentari. Tali pratiche sono oggetto di idonea comunicazione come indicato al criterio «4.1.8 Comunicazione».

4.1.4 Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini che necessitano di essere conservati in ambienti refrigerati, devono essere riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro. Non devono essere presenti condimenti in confezione monodose, fatta salva diversa indicazione normativa.

4.1.5 Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili

Per la pulizia delle superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

4.1.6 Efficienza energetica

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non devono, inoltre, contenere gas refrigeranti con potenziali di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

4.1.7 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui sia necessario acquisire nuovi elementi di arredo per i locali interni o esterni destinati al consumo dei panini, gli stessi devono essere conformi al criterio «3.1.8 Arredi per punti ristoro».

4.1.8 Comunicazione

Devono essere attuate iniziative di comunicazione per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari.

In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno dei panini offerti, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- la prassi di vendere a prezzi scontati o di donare i panini imbottiti a ridosso della relativa shelf-life è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione;
- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto di distribuzione dei panini, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione, se gestiti dal concessionario.



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 70 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 16 – GRAMMATURE

TABELLA delle GRAMMATURE - Porzioni minime di riferimento

	Porzione minima (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	40
Pasta o riso per primi piatti con legumi o patate	50
Semolino in brodo	50
Gnocchi di patate	200
Farina di mais per polenta	80
Ravioli - Tortellini freschi asciutti	130
Ravioli - Tortellini freschi in brodo	60
Pasta per pizza	80
Patate per contorno	200
Patate per purea	180
Patate per minestrone/passati/creme	50
Grissini, Rubatà	20
Pane comune/integrale	70
Crostini di pane/Fette biscottate/Crackers come sostituzione del pane/per colazione/per spuntino	40
Legumi	
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

	Porzione minima (grammi/ml)
Carne, Pesce e Uova	
Carne bianca o rossa	100
Carne con osso	130
Carne per polpette/ripieni	80
Carne per ragù	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	130
Pesce surgelato	150
Tonno in scatola	80
Formaggi	
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, Roccaverano, ecc.)	100
Formaggi a pasta dura (Castelmagno, Parmigiano, Grana Padano, Brà duro, formaggi stagionati più di un anno, ecc.)	60
Formaggi a pasta semidura (Toma piemontese ,Brà tenero, Ossolano, Asiago, Pecorino, Raschera, ecc)	70
Ricotta – Fiocchi di latte	120
Formaggio per preparazioni	30
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	60
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	60
Prosciutto cotto per preparazioni	10
Verdura e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi, carote julienne	70
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi	200
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	200
Verdure surgelate da consumare cotte	250
Ortaggi freschi/surgelati per minestrone/passati	100
Ortaggi freschi/surgelati per primi asciutti	50
Ortaggi freschi/surgelati per sformati, polpette, ecc.	50
Pomodori pelati per primo piatto	100

	Porzione minima (grammi/ml)
Frutta fresca	150
Melone - Anguria	450
Mele a spicchi cotte – Purea di mele cotte	200
Succo di frutta, nettari di frutta	125
Condimenti	
Olio per pietanza	5(*)
Olio per primo in bianco	8
Formaggio grattugiato per pietanza	5
Latte e derivati	
Latte parzialmente scremato	200
Yogurt magro bianco/con frutta/cereali/miele	125
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero - miele per dolcificare	
Dolce (tipo Torta)	80
Gelato - Budino	120
Marmellata - Miele	20
Biscotti	40

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate

Condimento : g 15 di olio extra vergine di oliva

Zucchero giornaliero: g 10

Il peso degli alimenti si riferisce al *crudo* e al *netto* degli scarti



Direzione Risorse Finanziarie e Patrimonio

Settore Servizi interni e benessere organizzativo Palazzo Unico

benessere.organizzativo@cert.regione.piemonte.it

benessere.organizzativo@regione.piemonte.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA, EX ART. 71 D.LGS. n. 36 del 31 marzo 2023,
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE
DI PIAZZA PIEMONTE 1 TORINO**

ALLEGATO 9 – SCHEMA DI CONTRATTO



SCHEMA DI CONTRATTO PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE UNICA DELLA REGIONE PIEMONTE DI PIAZZA PIEMONTE, 1 – TORINO.

CIG

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 Torino, piazza Piemonte, 1 (C.F. 80087670016), in persona del Dott. Franco Caporale, Dirigente pro-tempore del Settore A1115A Servizi Interni e Benessere Organizzativo Palazzo Unico in forza della D.G.R. n. 49 -1173/2025 del 26.05.2025, autorizzato alla stipula del presente atto, di seguito denominato Ente Concedente o Amministrazione

e

....., con sede legale in e sede operativa in ,
operatore economico di seguito denominato Concessionario o Gestore, nella persona di.....

PREMESSO CHE

- con determinazione n. 936 del 21/12/2022 Regione Piemonte ha affidato a SCR Piemonte S.p.A. l'incarico per l'espletamento di alcune procedure di gare ad evidenza pubblica tra cui le attività inerenti il servizio di ristorazione all'interno della sede uffici denominata "Grattacielo Piemonte";
- con determinazione n..... del è stata adottata la decisione a contrarre da parte dell'Amministrazione, nella quale è approvata la documentazione da trasmettere a SCR Piemonte S.p.A. per l'indizione di una procedura di gara aperta per l'affidamento in concessione del servizio bar e ristorazione presso il Grattacielo Piemonte sito in Torino, piazza Piemonte n. 1;
- a seguito dell'espletamento della procedura di gara, con determinazione n.....del SCR Piemonte S.p.A. ha aggiudicato all'operatore economico la concessione in oggetto;
- con determinazione n. del l'Ente Concedente ha preso atto, a seguito dei controlli di regolarità previsti dalla normativa vigente, dell'aggiudicazione proposta da SCR Piemonte SpA e di procedere alla stipula del relativo contratto di concessione;
- le parti convengono di sottoscrivere il presente contratto di Concessione secondo i termini e le condizioni indicate di seguito ai sensi dell'art. 18 del d.lgs. 36/2023.

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

ARTICOLO 1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

1. Il rapporto contrattuale è disciplinato dalle seguenti disposizioni normative, che il Concessionario dichiara di conoscere ed accettare:
 - d.lgs. 36/2023 “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell’art.1 della Legge 21 giugno 2022, n. 78 recante delega al Governo in materia di contratti pubblici” e s.m.i.;
 - d.lgs 159/2011 “Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.;
 - L.190/2012 “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e della illegalità nella pubblica amministrazione”;
 - le pattuizioni di cui al presente Contratto, che costituiscono manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra le parti relativamente alle attività e prestazioni contrattuali reciproche;
 - Codice civile e altre disposizioni normative in vigore in materia di contratto di diritto privato in quanto non regolate dalle disposizioni di cui ai precedenti punti.
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, ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o risolvere il rapporto contrattuale.

ARTICOLO 2 - VALORE DELLE PREMESSE E DEGLI ALLEGATI

- 1 Le premesse, il Capitolato tecnico con i relativi allegati, l’offerta dell’operatore presentata in sede di gara, la garanzia definitiva, la polizza assicurativa obbligatoria e le dichiarazioni rese dall’aggiudicatario a corredo dell’offerta costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto.

ARTICOLO 3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

- 1 Il presente Contratto ha ad oggetto l’affidamento in concessione a titolo oneroso del servizio di bar e ristorazione presso la sede uffici della Regione Piemonte cd. Grattacielo Piemonte, sito in Torino, piazza Piemonte n.1 nel rispetto delle disposizioni previste nel capitolato speciale di gara e nell’offerta presentata dal Concessionario.
- 2 Nell’acceptare le prestazioni oggetto di contratto il Gestore dichiara di essere a conoscenza dello stato dei luoghi, degli obblighi e delle condizioni di esecuzione del servizio, pertanto non può sollevare obiezioni al verificarsi di criticità che possano insorgere nel corso del contratto sulle caratteristiche dei locali oggetto di concessione.

ARTICOLO 4 – DECORRENZA, DURATA E OPZIONI

- 1 Il contratto di concessione ha durata di 60 (sessanta) mesi decorrenti dalla data di avvio del servizio formalizzata mediante apposito verbale di attestazione sottoscritto tra le parti. Non è previsto il rinnovo.

- 2 L'Amministrazione si riserva la facoltà di prevedere una proroga tecnica nelle more della conclusione di una successiva procedura di affidamento ex art 120 comma 11 del d.lgs 36/2023, per garantire la continuità del servizio in essere. In tale ipotesi il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti dal presente contratto.

ARTICOLO 5 – IMPORTI CANONE E UTENZE, MODALITA' DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO

1. Il valore della concessione, calcolato sulla base di potenziali ricavi non garantiti, è pari a € 2.948.121,00. Il canone di concessione a carico del Gestore è composto da una quota fissa annua anticipata e da una quota variabile (royalty) annuale posticipata determinata nella percentuale dello % sul fatturato annuo (al netto dell'IVA) dichiarato dall'operatore. L'ammontare delle suddette quote fisse varia in base alle due diverse fasi del servizio:

- **FASE 1** – da avvio del servizio fino a consegna dell'area destinata a cucina (ovvero sino a fine servizio in caso di consegna oltre i 24 mesi dall'avvio): l'ammontare della quota fissa è determinato in € (..... euro) così come proposto in offerta economica.

In fase di avvio del servizio l'Amministrazione procede all'emissione della fattura per la quota annuale anticipata (quota fissa). Tale data rappresenta il termine di riferimento per l'emissione delle successive fatture annuali anticipate.

La quota variabile è calcolata al termine dei primi 12 mesi dall'avvio del servizio, sulla base della documentazione presentata dal Concessionario (es. registro corrispettivi, bilancio certificato, estratti dei sistemi di cassa RT, etc), che certifica i ricavi (al netto dell'IVA) complessivamente conseguiti, sui quali viene applicata la percentuale del (quota variabile - royalty), proposta in offerta economica. L'Amministrazione procede all'emissione della fattura per la quota annuale posticipata (quota variabile). Tale data rappresenta il termine di riferimento per l'emissione delle successive fatture annuali posticipate.

- **FASE 2** – consegna area cucina: l'ammontare della quota fissa è determinato in € (..... euro) così come proposto in offerta economica.

A seguito della consegna l'Amministrazione procede all'emissione della fattura per la quota annuale anticipata (quota fissa). In caso di consegna dell'area cucina (Fase 2), il canone parte fissa viene rapportato ai giorni di riferimento di ciascuna fase.

2. L'Amministrazione emette le suddette fatture da corrispondere a mezzo bonifico bancario entro dieci giorni solari alle seguenti coordinate:

Banca d'appoggio Unicredit Banca Via XX Settembre, 31 – 10122 TORINO

Intestato a REGIONE PIEMONTE

IBAN IT 91 S 02008 01033 000040777516

BIC SWIFT UNCRITM1Z43

Causale: pagamento canone di concessione del servizio bar e ristorazione presso la sede unica della Regione Piemonte in piazza Piemonte n.1 - Torino - CIG - Determina Dirigenziale n. del xx/xx/xx.

3. Il Gestore è tenuto al rimborso del consumo di energia elettrica e acqua, relative al servizio in concessione, quantificate a forfait in € 8.000 (ottomila//00 Euro) annui da pagare in rate semestrali posticipate, decorrenti dall'avvio del servizio, a seguito di richiesta da parte dell'Amministrazione.

L'importo forfettario quantificato è valido sino al momento di eventuale installazione di appositi rilevatori di consumo da parte dell'Amministrazione.

ARTICOLO 6 - OBBLIGHI DELLA REGIONE PIEMONTE

- 1 Regione Piemonte permette al Concessionario l'accesso al locale per l'esecuzione del servizio di bar/ristorazione e delle altre attività connesse all'oggetto del Contratto.

- 2 La concessione del locale, nelle condizioni di fatto e di diritto in cui si trova, viene formalizzata attraverso il verbale di consegna e di constatazione. A seguito della sottoscrizione in contraddittorio di tale verbale, l'Ente Concedente si impegna a non utilizzare gli spazi oggetto di concessione, salvo per esigenze di manutenzione ordinaria e/o straordinaria e di sicurezza come specificato in capitolato al paragrafo 5.5.3 del capitolato.
- 3 L'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, forma il personale del Gestore accede al Grattacielo Piemonte per il servizio di bar/ristorazione, mediante la cd. "Familiarizzazione" - parte sicurezza al fine di rendere tutti gli addetti del servizio competenti in caso di emergenza.

ARTICOLO 7 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

- 1 Il Concessionario si attiene a tutte le disposizioni del presente contratto; custodisce lo spazio affidatogli con diligenza e accuratezza per tutta la durata della concessione, esonerando Regione Piemonte da ogni responsabilità per danni che dovessero derivare al Concessionario, direttamente o indirettamente, per fatti imputabili a terzi o dovuti all'interruzione dei servizi di energia elettrica non imputabili all'Amministrazione.
- 2 Il Gestore garantisce e manleva l'Amministrazione da ogni pretesa di terzi connessa all'utilizzo del locale in concessione di proprietà regionale. Il Concessionario non può richiedere indennizzi all'Amministrazione per danni provocati da qualsivoglia evento o da terzi estranei al presente rapporto contrattuale.
- 3 Il Concessionario si obbliga ad eseguire tutti i servizi oggetto del contratto a perfetta regola d'arte, impiegando tutte le strutture ed il personale necessario per la loro realizzazione secondo quanto stabilito nel presente contratto, nel capitolato e nelle dichiarazioni rese in sede di gara a corredo dell'offerta.
- 3 Il Concessionario ha l'obbligo di corrispondere il canone di cui all'art. 5 del presente contratto, secondo le modalità ivi previste.
- 4 Il Concessionario ottempera e si fa carico del rispetto di tutte le disposizioni vigenti in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, 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. Si impegna, altresì, a verificare che il personale impiegato rispetti integralmente tali disposizioni ed ad assumersi ogni responsabilità per danni ed infortuni che possa subire il personale impiegato o dallo stesso cagionato nell'esecuzione delle attività oggetto di concessione.
- 5 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, così come le spese derivanti dalla gestione del servizio.
- 6 Sono a carico del Concessionario tutte le spese di installazione, gestione, manutenzione delle attrezzature di proprietà del medesimo, posizionate nei locali in concessione sia nella fase 1 sia nella fase 2; inoltre gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività collaterale opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.
- 7 Il servizio di bar/ristorazione viene eseguito senza interferire con le altre attività svolte nella sede regionale; modifiche alle modalità e ai tempi di svolgimento dello stesso vengono concordati con il RUP/DEC.
- 8 Il Concessionario si impegna ad utilizzare, per l'esecuzione del presente contratto, personale abilitato ai sensi di legge e munito di preparazione professionale. Si impegna ad impartire un'adeguata formazione/informazione al proprio personale sui rischi specifici dell'attività da svolgere, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela ambientale.

- 9 Il Concessionario è tenuto a comunicare al RUP/DEC eventuali malfunzionamenti dell'area data in concessione, nonché a permettere l'accesso alla medesima, per attività di:
- manutenzione ordinaria e/o straordinaria del locale;
 - verifiche tecniche di sicurezza;
 - verifiche da parte della squadra di emergenza avanzata.
- In caso di emergenza Regione Piemonte è autorizzata ad accedere al locale per effettuare interventi urgenti per salvaguardare i locali, a tal fine conserva una copia di chiavi di accesso all'area.
- 10 Il Concessionario provvede a propria cura e spese ad ogni predisposizione necessaria per lo svolgimento del servizio (quale ad esempio la linea dati) e non può installare nuove attrezzature senza il preventivo nulla-osta da parte del RUP/DEC.
- 11 Il Concessionario è tenuto a fornire al RUP/DEC i report dei dati correlati al servizio previsti da capitolato e con la periodicità indicata.
- 12 Il Concessionario, per tutta la durata del periodo di concessione, è responsabile dei locali e delle pertinenze, ne ha cura e non arreca danno alcuno; è custode di quanto ricevuto a seguito del verbale di consegna e di constatazione, sottoscritto dalle parti. Non è consentito l'accesso ad altre aree non inerenti l'espletamento del servizio.
- 13 Il Concessionario è ritenuto responsabile della gestione e dell'uso dei tesserini (badge) di accesso al Grattacielo Piemonte, dati in dotazione dall'Ente Concedente per l'espletamento del servizio di bar/ristorazione. Tali badge, assegnati con codice univoco ai singoli addetti, sono tenuti con cura e diligenza e vengono riconsegnati al RUP/DEC al termine del contratto. In caso di mancata restituzione o sostituzione/duplicazione il Concessionario è tenuto al rimborso di €5,00 per ogni tesserino non restituito. In caso di furto o smarrimento il Gestore dà immediata comunicazione al RUP/DEC con allegando la denuncia presentata all'Autorità di Pubblica Sicurezza competente.
- 14 Il Gestore comunica all'Amministrazione, entro 5 (cinque) giorni solari, eventuali modifiche inerenti il possesso dei requisiti previsti dal d.lgs 36/2023 ed ogni informazione/variazione dei dati relativi all'iscrizione al Registro delle Imprese ovvero variazioni nella compagine societaria ex DPCM 187/91.

ARTICOLO 8 - TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA

1. Il Concessionario osserva le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.
2. Il Concessionario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e/o collaboratori, 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, per tutta la durata della concessione. L'obbligo permane anche in caso di cd. "vacanza contrattuale".

ARTICOLO 9 - RESPONSABILITÀ PER DANNI E POLIZZA ASSICURATIVA

1. Ogni responsabilità inerente l'esecuzione del servizio è interamente a carico del Concessionario per tutta la durata del contratto. Oltre a quella per l'esecuzione sono comprese le seguenti responsabilità per:
 - danni cagionati ai beni della Regione Piemonte;
 - infortuni del personale addetto dell'operatore;
 - danni cagionati a terzi e alla Regione Piemonte dal Concessionario stesso, in proprio o tramite il proprio personale, nel corso dell'esecuzione;

- danni a terzi per qualsiasi lesione o morte, derivanti dall'erogazione del servizio.
 - per tutti i danni e i rischi comunque connessi all'attività svolta, anche derivanti da fatti di terzi.
2. La responsabilità di cui al comma precedente ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi, in relazione all'attività svolta attraverso proprio personale dipendente o a qualunque titolo incaricato, comprese le operazioni di attività accessorie e complementari, nessuna esclusa, sono coperte da polizza assicurativa che il Concessionario stipula con oneri a proprio carico, intendendosi compresa tra i terzi la stessa Regione Piemonte. La suddetta polizza:
- prevede un massimale 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;
 - viene stipulata e trasmessa alla Regione Piemonte entro la data di avvio dell'esecuzione del contratto; detta polizza non deve necessariamente essere stipulata ex novo, essendo sufficiente che l'Operatore economico detenga una propria polizza a copertura dei rischi di danni a terzi (RCT) che deve contenere, oltre a quanto stabilito dalla normativa corrente in materia e nel Capitolato Tecnico, chiare e specifiche clausole con le quali siano previsti i massimali e le clausole richieste nel presente articolo, con indicazione nell'appendice integrativa della sede di Regione Piemonte, sita in piazza Piemonte 1 - Torino.
 - deve essere attiva per tutta la durata del contratto e le relative quietanze di pagamento devono essere trasmesse a Regione Piemonte entro 5 giorni dal rinnovo annuale.
3. Le Parti convengono che i massimali sopra riportati, eventuali esclusioni, scoperti, franchigie e/o qualsiasi altra limitazione di operatività della stessa polizza, non rappresentino 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, rimborsando a proprie spese, alle riparazioni e alle sostituzioni delle parti o oggetti danneggiati all'interno del locale dato in concessione, anche se i lavori fossero svolti da parte di Regione Piemonte, quale proprietario del locale concesso all'operatore economico. L'accertamento dei danni sarà effettuato dai rappresentanti della Regione Piemonte in contraddittorio con i rappresentanti del Concessionario mediante verbale di constatazione.
5. L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo sono condizioni essenziali per l'esecuzione del Contratto.
6. 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 ulteriore polizza che rispecchi le condizioni assicurative presenti nella polizza accettata dall'Ente Concedente alla sottoscrizione del contratto.

ARTICOLO 10 - GESTIONE DEGLI INADEMPIMENTI E PENALI

- 1 La Regione Piemonte segnala, mediante comunicazione a mezzo PEC al Concessionario, gli eventuali inadempimenti contrattuali entro 7 giorni solari dalla rilevazione dei 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 può proporre le proprie deduzioni per iscritto, supportate da una chiara ed esauriente documentazione nel termine massimo di 7 giorni solari dalla ricezione della contestazione. Qualora dette deduzioni non siano ritenute idonee a giudizio di Regione Piemonte a giustificare l'inadempimento ovvero non pervengano nel termine indicato, vengono applicate al Concessionario le penali previste nei commi successivi.

- 3 Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto di 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 contratto di esecuzione, l'Amministrazione si riserva di applicare penali nei casi e con le modalità di seguito descritte:

INADEMPIMENTO	VALORE PENALE
Ritardo nel pagamento del canone di concessione e il relativo invio della documentazione contabile per il calcolo delle royalty di cui al paragrafo 19.1.	<ul style="list-style-type: none"> • <u>al primo ritardo</u>, € 50,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari; • <u>al secondo ritardo</u>, € 100,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari. Oltre i 15 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Ritardo nell'avvio del servizio di cui ai paragrafi 4.2.2 e 16.	€ 50,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari. Oltre i 15 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Interruzione del servizio di cui al paragrafo 6.	€ 50,00 per ogni giorno solare di interruzione del servizio Oltre i 10 gg solari di interruzione del servizio l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio di cui al paragrafo 6.	€ 50,00 per ogni giorno di mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio non imputabile a cause di forza maggiore.
Inosservanza e violazione nella procedura di prenotazione e fornitura dei pasti <i>ad hoc</i> di cui al paragrafo 10.	€ 50,00 per ogni infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Mancato rispetto di quanto previsto in Offerta Tecnica relativo ai "Prodotti di qualità della Regione Piemonte" di cui al paragrafo 5.1	€ 50,00 per ogni infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Mancata fornitura e/o rifornimento di tutto quanto necessario all'erogazione in continuità del servizio (es. generi alimentari, stoviglie ecc.) di cui al paragrafo 5.	€ 50,00 per ogni infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Dotazione di automezzi e attrezzature non conformi rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico e proposto nell'Offerta Tecnica di cui sottoparagrafo 5.4.	<ul style="list-style-type: none"> • € 50,00 alla prima infrazione; • € 100,00 alla seconda infrazione; • € 150,00 alla terza infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Non conformità nella pulizia dei locali in gestione di cui al Sottoparagrafo 5.5.1.	<ul style="list-style-type: none"> • € 50,00 alla prima infrazione; • € 100,00 alla seconda infrazione; • € 150,00 alla terza infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Mancato rispetto della corretta gestione dei rifiuti di cui al Sottoparagrafo 5.5.2.	<ul style="list-style-type: none"> • € 50,00 alla prima infrazione; • € 100,00 alla seconda infrazione; • € 150,00 alla terza infrazione. Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.
Ritardo nell'invio della reportistica rispetto alle tempistiche definite nel paragrafo 22.	€ 20,00 per ogni giorno di ritardo. Oltre i 15 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.

Mancato aggiornamento della documentazione relativa alla Concessione (es. elenco attrezzature installate, personale, ecc.) di cui ai Sottoparagrafi 16.2 e 16.3.	<ul style="list-style-type: none"> • € 10,00 per ogni giorno di ritardo. • € 20,00 per ogni giorno di ritardo oltre il 15°.
Ritardo nella riconsegna finale dei locali di cui al paragrafo 17	€ 200,00 per ogni giorno solare di ritardo
Accesso al Grattacielo Piemonte non conforme alle procedure indicate paragrafo 13.3.	<ul style="list-style-type: none"> • € 50,00 alla prima infrazione; • € 100,00 alla seconda infrazione; • € 150,00 alla terza infrazione. <p>Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.</p>
Altre non conformità rispetto a quanto definito nel presente Capitolato Tecnico e a quanto proposto in Offerta Tecnica.	Commisurata all'inadempienza: da € 50,00 a € 500,00 a giudizio della Regione

- 4 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.
- 5 L'importo delle penali viene addebitato al Concessionario tramite emissione di fattura da parte dell'Amministrazione.

ARTICOLO 11 – RECESSO UNILATERALE

- 1 Regione Piemonte può dichiarare risolta la concessione secondo quanto previsto dall'art. 190 del d. lgs. 36/2023 e s.m.i..

ARTICOLO 12 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

- 1 Fermo disposto quanto previsto dall'articolo precedente, Regione Piemonte ha diritto di risolvere il Contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 1453 ss. del codice civile 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 4 infrazioni di diverse tipologie, degli obblighi contrattuali, 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;
 - 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;
 - di perdita dei requisiti di cui agli art. 94-95 d.lgs 36/2023 e ss.mm.ii.;

- di liquidazione giudiziale del Concessionario, di liquidazione coatta e concordato preventivo, salvo il caso di concordato preventivo con continuità aziendale, ai sensi dell'articolo 124 del d.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.;
 - di cui all'art. 13 "Subappalto e cessione del Contratto" del presente Contratto;
 - di cui all'art. 18 "Trasparenza e Anticorruzione" del presente Contratto;
 - di applicazione di penali per un importo superiore al 10 % del valore del contratto;
 - di sostituzione o modifica dei componenti dell'eventuale raggruppamento di società non preventivamente comunicata e successivamente autorizzata da Regione Piemonte;
 - di esito negativo delle verifiche relative all'accertamento dell'inesistenza di cause ostative di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'art. 67 del d.lgs. 159/2011 e ss.mm.ii. (cd. Codice Antimafia) o di eventuali tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84 del medesimo decreto.
2. In caso di risoluzione del contratto per inadempimento Regione Piemonte, oltre all'applicazione delle penalità previste, valuta la possibilità di aggiudicare al secondo classificato usufruendo della facoltà di scorrimento della graduatoria, salvo il diritto al risarcimento degli eventuali ulteriori danni per coprire la maggior spesa sostenuta per l'affidamento al successivo concorrente in graduatoria. L'Amministrazione ha diritto di escutere la cauzione per l'importo delle maggiori spese dimostrando l'effettivo pregiudizio dovuto per il danno subito.
3. In caso di risoluzione del contratto, il Concessionario provvede allo sgombero dei locali entro il termine stabilito. In caso di inosservanza del termine, Regione Piemonte procede allo sgombero in danno del Concessionario, come previsto dalla legge, accollando le relative spese sostenute.

ARTICOLO 13 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

1. Le parti concordano che non è ammessa cessione del contratto.
2. Il Concessionario ha facoltà di subappaltare il servizio oggetto del contratto ai sensi dell'art. 188 del d.lgs n. 36/2023; il subappaltatore possiede i medesimi requisiti, di cui al Capo II Titolo IV Parte V del suddetto codice, richiesti per i partecipanti alla procedura di gara, che sono posseduti per tutta la durata del contratto.
3. Nel caso l'operatore economico si avvalga del subappalto o di subfornitura a seguito di dichiarazione in sede di offerta di gara, successivamente all'aggiudicazione comunica a Regione Piemonte, indicando il/i nominativo/i, allegando il contratto sottoscritto con indicazione, a pena di nullità ai sensi dell'art 3 commi 9 e 9 bis della L.136/2010 e s.m.i., della clausola di tracciabilità dei flussi finanziari tra loro intercorrenti ed eventuale ulteriore documentazione su richiesta dell'Ente Concedente.
4. La perdita dei requisiti, per partecipare alla gara, da parte del Concessionario risolve il contratto oggetto di concessione e conseguentemente il contratto di subappalto.
5. La gestione dei rapporti tra Concessionario e subappaltatore è definita mediante apposito contratto di subappalto sottoscritto tra le parti, che viene trasmesso al RUP/DEC all'atto dell'avvio del servizio.
6. Il Gestore resta comunque responsabile in via esclusiva nei confronti di Regione Piemonte per danni derivanti dagli atti compiuti dal subappaltatore.
7. L'elenco del personale dipendente per il servizio di subappalto viene consegnato al RUP/DEC e tenuto aggiornato in caso di variazioni intervenute nel periodo di esecuzione del contratto. Tale personale partecipa alla cd. Familiarizzazione - parte sicurezza per abilitare tutti gli addetti alle emergenze

8. Il Concessionario è ritenuto responsabile della gestione e dell'uso dei tesserini (badge) di accesso al Grattacielo Piemonte anche per il personale del subappaltatore. Tali badge, assegnati con codice univoco ai singoli addetti, sono tenuti con cura e diligenza e vengono riconsegnati al RUP/DEC al termine del contratto. In caso di mancata restituzione il Concessionario è tenuto al rimborso di €5,00 (cinque/00 euro) per ogni tesserino non restituito dal subappaltatore e a comunicare eventuale modifica del personale. In caso di furto o smarrimento il Gestore dà immediata comunicazione al RUP/DEC con allegando la denuncia presentata all'Autorità di Pubblica Sicurezza competente.

14 – GARANZIA DEFINITIVA

1. A garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, il Concessionario costituisce, prima della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 117 del d.lgs. n. 36/2023 e s.m.i e con le modalità indicate dall'art.106 del medesimo decreto, idonea garanzia definitiva di €. nella forma della emessa in data.....n. da valida fino a certificazione di regolare esecuzione definitiva.
2. La fideiussione bancaria/polizza assicurativa prevede 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, e l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta di Regione Piemonte.
3. La garanzia definitiva è prestata a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni del Concessionario. In particolare tutti gli obblighi specifici assunti dal Concessionario, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali pertanto, resta espressamente inteso che la Regione Piemonte ha diritto di rivalersi direttamente sulla garanzia per l'applicazione delle penali.

ARTICOLO 15 - RISCHI INTERFERENZIALI

1. Il Gestore con la presentazione dell'offerta, prende visione ed accetta il Documento Unico di valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di Regione Piemonte, allegato n. 4 del 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 ss.mm.ii e si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività.
2. Il Gestore si impegna a segnalare a 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 viene trasmesso a Regione che si riserva di comunicare ulteriori approfondimenti, ai quali il Gestore dovrà adeguarsi entro il termine di 30 giorni;
3. Il Gestore verifica costantemente lo stato dei luoghi per individuare eventuali interferenze e segnalarle all'Amministrazione ai fini dell'eventuale integrazione del DUVRI.

ARTICOLO 16 – CLAUSOLE SOCIALI

1. Ai sensi dell'art. 57 d.lgs 36/2023 inerente la clausola sociale, il Concessionario è tenuto a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, tutti i dati necessari per l'assolvimento di legge quali, a titolo esemplificativo: l'elenco del personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione, il monte ore

settimanale, il CCNL applicato, la qualifica, i livelli retributivi, gli scatti di anzianità, la sede di lavoro, la presenza di eventuali lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68 ecc....

2. Tali dati vengono trasmessi dal Gestore entro 15 giorni solari dalla richiesta dell'Amministrazione.

ARTICOLO 17 – TRACCIABILITÀ

1. Il Concessionario assume, a pena di nullità del presente Contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e ss.mm.ii., ciascun bonifico bancario o postale riporta il CIG della gara di riferimento.
2. Il Concessionario comunica a 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 risolve di diritto, ex. art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa), in tutti i casi in cui le transazioni relative alla concessione in oggetto, siano eseguite senza avvalersi di istituti bancari o della Società Poste Italiane mediante bonifico bancario/postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire piena tracciabilità delle operazioni.
4. Il Concessionario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i propri subappaltatori e/o soggetti terzi coinvolti nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali un'apposita clausola di rispetto del mesedimo obbligo.
5. Il Gestore è tenuto ad adeguarsi a eventuali future variazioni delle disposizioni di normative in tema di tracciabilità o per indicazioni operative emanate da organi competenti.

ARTICOLO 18 – TRASPARENZA E ANTICORRUZIONE

1. Il Concessionario dichiara espressamente ed irrevocabilmente:
 - che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del presente Contratto;
 - 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.
3. Le parti si impegnano a garantire che i propri amministratori o sindaci, responsabili e dipendenti opereranno in conformità alle leggi anticorruzione tempo per tempo vigenti.
4. Il Gestore si impegna a rispettare quanto previsto dal Codice di comportamento adottato da Regione Piemonte.

ARTICOLO 19 – RUP, DEC E VERIFICHE DI CONFORMITÀ

1. Il Responsabile unico del progetto – RUP è il Dott. Franco Caporale, Dirigente pro-tempore del Settore A1115A Servizi Interni e Benessere Organizzativo Palazzo Unico in forza della D.G.R. n. 49 -1173/2025 del 26.05.2025, autorizzato alla stipula del presente atto.
2. Il RUP può avvalersi di un Direttore dell'Esecuzione del Contratto – DEC, di direttori operativi, ispettori di cantiere e personale di supporto al RUP.
3. Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto – DEC è
4. Il RUP/DEC controlla l'esecuzione del contratto ed effettua le verifiche previste nel capitolato di gara.
5. Il RUP, inoltre, può avvalersi della collaborazione della struttura interdirezionale denominata “*Gruppo di miglioramento*”, che ha il compito di interfacciarsi tra gli utenti del servizio e l'Ente Concedente.
6. I nominativi sopra indicati vengono comunicati dal RUP/DEC al Concessionario a seguito dell'aggiudicazione.
7. L'Amministrazione procede, in caso di esito positivo dei controlli e delle verifiche, ai sensi dell'art. 116 del d.lgs. 36/2023, all'emissione della verifica di conformità.

ARTICOLO 20 – RAGGRUPPAMENTO DI SOCIETA'

1. In caso di offerta aggiudicataria presentata da operatori economici in forma di raggruppamento di società (RTI) ai sensi dell'art. 68 del d.lgs 36/2023, identificati da Regione Piemonte con il termine Concessionario o Gestore, viene indicata l'impresa mandataria (Capogruppo) e le imprese mandanti e le rispettive sedi legali, operative e partite I.V.A..
2. Tutti i componenti del raggruppamento sono responsabili in solido nei confronti dell'Ente Concedente per le obbligazioni relative al presente contratto e dei suoi allegati, nonché per tutte le conseguenze sanzionatorie derivanti da eventuali inadempimenti, indipendentemente dalla ripartizione interna delle prestazioni.
3. La società mandataria ha la rappresentanza esclusiva del raggruppamento per tutti gli atti relativi alla concessione. Resta inteso che l'Ente Concedente può rivolgersi direttamente a ciascuno dei componenti per l'adempimento delle obbligazioni contrattuali; qualunque comunicazione inviata dall'Ente Concedente a favore della sola mandataria si intende validamente effettuata nei confronti di tutte le imprese mandanti del raggruppamento. Le fatture emesse dall'Amministrazione vengono inviate alla Capogruppo.
4. Non è consentita alcuna modifica alla composizione del raggruppamento rispetto a quello risultante dall'aggiudicazione, salvo i casi previsti all'art. 97 del d.lgs 36/2023 (ad es. recesso di una mandante, perdita dei requisiti, etc.).
5. Ogni variazione alla composizione del raggruppamento deve essere preventivamente comunicata per iscritto e subordinata al consenso espresso dell'Ente Concedente che valuterà la permanenza dei requisiti di qualificazione e la garanzia di continuità del servizio. L'impresa subentrante o le restanti imprese del raggruppamento posseggono i medesimi requisiti di capacità necessari per la continuità dell'esecuzione del contratto.
6. La sostituzione o la modifica non autorizzata costituisce causa di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 21 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO E RESPONSABILE OPERATIVO

- 1 Con la stipula del presente contratto, il Concessionario individua nella persona di il Responsabile del Servizio di concessione, con capacità di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario, quale referente nei confronti della Regione Piemonte. In caso di impossibilità del soggetto individuato, il Gestore dovrà fornire un nominativo supplente e le tempistiche di sostituzione.
- 2 Tutte le notifiche e comunicazioni dovute, ai sensi del presente contratto, sono effettuate per iscritto tramite posta elettronica ordinaria/posta elettronica certificata ai seguenti dati di contatto del Responsabile nominato:
 - Numero telefonico:
 - Indirizzo email ordinaria:
 - Indirizzo email certificata:
- 3 Il Concessionario inoltre dovrà comunicare il nominativo di un Responsabile Operativo, sempre presente nel locale durante la giornata di servizio, come indicato nel capitolato.

ARTICOLO 22 - SPESE CONTRATTUALI

- 1 Tutte le spese inerenti la stipulazione e/o registrazione del presente contratto sono interamente a carico del Concessionario.
- 2 Il presente contratto si configura tra quelli previsti dall'art. 5 del D.P.R. n. 642/72 e viene registrato in caso d'uso con spese a carico della parte che ne richiede la registrazione. L'imposta di bollo è a carico del Concessionario.

ARTICOLO 23 - 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 (GDPR - 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 <https://www.regione.piemonte.it/web/note-legali-privacy>.
2. Il Concessionario è tenuto, a sua volta, a trattare i dati relativi ai fruitori del servizio di gestione del servizio di bar/ristorazione presso la sede unica secondo la disposizioni di legge vigenti.

ARTICOLO 24 - FORO COMPETENTE

1. Tutte le controversie o vertenze inerenti l'esecuzione e l'interpretazione del presente contratto saranno decise in via esclusiva dal Foro di Torino. A seguito di annullamento giurisdizionale di uno o più atti relativi alla procedura di affidamento del servizio, il contratto può essere risolto tramite comunicazione inviata dall'Amministrazione al Concessionario, che nulla può pretendere a qualsiasi titolo, sia contrattuale sia extracontrattuale, salvo il compenso per le attività svolte fino al ricevimento della comunicazione.
2. Il presente contratto è regolato dalla legge italiana, per quanto non previsto le parti fanno espresso rinvio a quanto previsto nelle disposizioni del codice civile applicabili.
3. Qualsiasi modifica al presente contratto può essere effettuata esclusivamente per iscritto ai sensi dell'art. 18 del d.lgs. 36/2023.
4. Qualora una clausola del presente contratto risulti o diventi successivamente nulla, contraria o non eseguibile ai sensi della legge vigente applicabile, non viene inficiata o pregiudicata in alcun modo, la validità, la conformità alla legge o l'eseguibilità delle restanti previsioni. In ogni caso, ove ciò dovesse

accadere, le Parti si impegnano a negoziare in buona fede e, quindi, concordare i termini di una nuova clausola sostitutiva della previsione risultata nulla o non eseguibile soddisfacente per entrambe le parti e che consegua, per quanto possibile, il medesimo effetto.

1. Le clausole di cui agli artt. 4 (Decorrenza, durata ed opzioni), 13 (Gestione degli Inadempimenti e Penali), 14 (Recesso Unilaterale), 15 (Risoluzione del contratto per inadempimento), 25 (Spese contrattuali), 27 (Foro competente) del presente Contratto sono espressamente accettate con la sottoscrizione dell'atto mediante firma digitale ai sensi degli artt. 1341 e 1342 del c.c..
2. Il presente contratto è redatto in forma scritta e in modalità elettronica ai sensi dell'art. 18 del d.lgs. 36/2023 e sottoscritto dalle Parti con firma digitale valida alla data odierna e a norma di legge.

Per il Concessionario

(Firma digitale –)

Per Regione Piemonte

(Firma digitale – Dott. Franco Caporale)