**IL DIRETTORE DELLA SEZIONE AFFARI ISTITUZIONALI, APPALTI, PROCESSI E SISTEMI INFORMATIVI**

**DISPOSIZIONE N.** **61**

**DI DATA:** **15/04/2022**

**OGGETTO:** **PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E BAR, COMPRENSIVO DI CONCESSIONE STRUMENTALE DI BENI IMMOBILI ATTREZZATI - II INDIZIONE. CIG n. 9189818DB5 - ATTO DI INIZIATIVA**

☑ Pubblicazione ai sensi dell'art. 23 c.1 del D.Lgs. 33/2013

Visto riservato alla Sezione Amministrazione e Personale

☑ non comporta impegno di spesa

☐ impegno

☐ accertamento

Firmato digitalmente da POTOCCO ELENA

AREA SCIENCE PARK
AREA DI RICERCA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA DI TRIESTE
Ente Pubblico Nazionale di Ricerca
Padriciano, 99 | 34149 Trieste | Italy
+39 040 3755111
+39 040 226698
P.IVA 00531590321
urp@areasciencepark.it
protocollo@pec.areasciencepark.it
www.areasciencepark.it
ISO 9001:2015

**IL DIRETTORE DELLA SEZIONE AFFARI ISTITUZIONALI, APPALTI, PROCESSI E SISTEMI INFORMATIVI**

**PRESO ATTO** che il contratto di gestione in regime di concessione del servizio di ristorazione interaziendale e bar, da effettuarsi nei locali a ciò destinati presenti nei Campus di Padriciano (Edificio C) e di Basovizza (Edificio Q1), è in scadenza al 31 luglio 2022;

**RICHIAMATA** la propria disposizione di assunzione dell'iniziativa di procedura aperta comunitaria per l'affidamento della concessione del servizio di ristorazione interaziendale e bar di data 22 dicembre 2021, n. 162, e il provvedimento di indizione della gara del Direttore Generale di data 22 dicembre 2021, n. 275;

**DATO ATTO** che la suddetta procedura di gara è andata deserta;

**RAVVISATA** la necessità di reindire la procedura di gara per selezionare il nuovo concessionario del servizio, allo scopo di garantire la continuità del servizio offerto ai dipendenti, collaboratori a qualsiasi titolo, appaltatori, clienti e ospiti di Area Science Park e delle società, enti e laboratori insediati nei due Campus;

**VISTO** l'art. 26, commi 3 e 3 bis, della legge 23 dicembre 1999, n. 488, così come integrato e modificato dall'art. 1, comma 4, del decreto-legge 12 luglio 2004 n. 168, convertito in Legge 30 luglio 2004, n. 191, e accertato che non sussistono attualmente convenzioni Consip cui accedere per la prestazione del servizio, avuto riguardo tante alle specifiche modalità di gestione della concessione quanto alle modalità di erogazione del servizio;

**VISTO** l'art. 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

**VISTI** gli articoli 164 e seguenti del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

**VISTO** l'art. 70 del Regolamento per l'amministrazione, la finanza e la contabilità;

**CONSIDERATA** l'opportunità di prevedere le seguenti modifiche alla documentazione di gara rispetto alla prima indizione, allo scopo di favorire la partecipazione degli operatori economici:

- l'estensione della durata contrattuale a sei anni, in modo da garantire al futuro concessionario la possibilità di remunerare l'investimento iniziale necessario per mettere in esercizio il nuovo servizio;
- la riduzione dei valori corrispondenti ai requisiti di partecipazione di ordine economico-finanziario e tecnico-professionale;
- la compartecipazione dell'Amministrazione ad un eventuale investimento da parte del concessionario per il restyling dei locali adibiti a uso ristorazione e bar, entro i limiti predefiniti dalla documentazione di gara;
- la revisione del valore complessivo della concessione e del relativo piano economico-finanziario,

tenendo conto anche delle entrate registrate nel 2021;

**CONSIDERATO** che il valore della concessione oggetto di affidamento è stato stimato, con le modalità riportate nel documento allegato alla presente disposizione P-01 "Relazione tecnico-illustrativa e piano economico-finanziario", pari a complessivi € 8.429.040,00, al netto dell'IVA, per sei anni contrattuali, cui vanno aggiunti euro € 270,00 quali oneri per i rischi derivanti da interferenze, considerati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze;

**DATO ATTO** che il valore complessivo della concessione, comprensivo degli oneri interferenziali, ammonta a € 8.429.310,00 al netto dell'IVA;

**CONSIDERATO** che detto valore:

- è basato su dati storici e su previsioni che tengono conto del periodo di emergenza epidemiologica, che ha influito sul fatturato del servizio, e della presumibile ripresa a partire dall'anno 2022 e che, pertanto, deve intendersi di massima, presunto e meramente indicativo;
- che Area Science Park non assume alcun impegno in relazione all'effettiva affluenza ai servizi di ristorazione e bar da parte degli utenti;
- che la remunerazione del concessionario è basata essenzialmente sulla fruizione del servizio da parte degli utenti dei due Campus e che l'Amministrazione sarà tenuta a corrispondere unicamente i pasti fruiti dai propri dipendenti e collaboratori, oltre agli eventuali servizi di catering in occasione di eventi concordati;

**DATO ATTO** che, in funzione della nuova indizione della procedura e delle revisioni operate, la procedura in parola, già inserita nel programma biennale degli acquisti di forniture e servizi 2021/2022, viene inserita anche nell'aggiornamento 2022-2023, con codice unico di intervento per S00531590321202200006;

**RITENUTO:**

- di assumere l'iniziativa di una procedura aperta comunitaria per l'affidamento della concessione del servizio di ristorazione interaziendale e bar da svolgersi nei locali attrezzati di proprietà dell'Amministrazione, presso il Campus di Padriciano e il Campus di Basovizza;
- di condurre la procedura mediante la piattaforma telematica di negoziazione UnityFVG;
- di affidare la concessione in un unico lotto in quanto risulta necessario garantire una regia unitaria delle prestazioni, in considerazione della specificità del servizio;
- di quantificare l'importo a base di gara in complessivi € 8.429.040,00, IVA esclusa, cui vanno aggiunti € 270,00 quali oneri derivanti da rischi da interferenze;
- di stabilire i requisiti di partecipazione, sia di ordine generale che economico-finanziario e tecnico-professionale, riportati nel documento allegato denominato "Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione";
- di aggiudicare la concessione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa,

sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 2 del Codice, in base ai criteri indicati nel documento allegato denominato "Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione";

- di approvare e adottare i seguenti documenti di progettazione della gara, allegati alla presente disposizione per farne parte integrante e sostanziale, redatti dall'Ufficio Servizi Generali in collaborazione con l'Ufficio Pianificazione, Performance e Appalti e con l'Istituto Opere e Impianti per quanto attiene ai documenti P-06, P-07, P-08, P-09 e P-11:

  P-01. Relazione tecnico-illustrativa e piano economico-finanziario

  P-02. Schema di contratto

  P-03. Capitolato tecnico-descrittivo

  P-04. Tipologie di pasto, grammature ed esigenze qualitative minime

  P-05. Servizio catering (Buffet e convegni)

  P-06. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio C

  P-07. Pianta mensa di Padriciano

  P-08. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio Q1 - zona ristorazione

  P.09. Pianta mensa di Basovizza

  P.10. Inventario mensa

  P-11. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

**DATO ATTO** che:

- il responsabile del procedimento è il sottoscritto Diego Arocchi, Direttore della Sezione Affari Istituzionali, Appalti, Processi e Sistemi Informativi;
- il gruppo di lavoro che ha predisposto la documentazione di progetto e di gara in collaborazione con il responsabile del procedimento è composto da: Romina Degrassi e Roberta Mejorin (Ufficio Servizi Generali), Elena Cincotti (Ufficio Pianificazione, Performance e Appalti);

**ATTESO** che il Codice Identificativo Gara della procedura, acquisito presso il sito dell'Autorità nazionale Anticorruzione, è il seguente: 9189818DB5;

**RITENUTO** di dare atto che l'assunzione dell'impegno per l'erogazione dei pasti ai dipendenti verrà effettuata dalla Sezione Amministrazione e Personale con separato atto e che il relativo importo è, in ogni caso, stanziato nel capitolo 308 del bilancio 2022;

**RICHIAMATI** i seguenti provvedimenti:

- la disposizione del Direttore Generale di data 19 dicembre 2019, n. 90, relativa all'articolazione organizzativa dell'Ente, con la costituzione delle strutture di servizio, di ricerca scientifica e tecnologica, degli istituti e delle sezioni;

- la disposizione del Direttore Generale di data 12 febbraio 2020, n. 64, con cui è stato conferito al sottoscritto l'incarico di Direttore della Sezione Affari Istituzionali, Appalti, Processi e Sistemi Informativi (APS) per la durata di un triennio, con decorrenza dal 17 febbraio 2020 e scadenza al 16 febbraio 2023;
- l'Ordine di Servizio n. 2 di data 10 marzo 2020, che dà attuazione alla nuova articolazione organizzativa dell'Ente, provvedendo all'assegnazione delle risorse umane all'interno delle strutture, sezioni e istituti;
- la disposizione del Direttore Generale di data 17 gennaio 2022, n. 3, relativa all'"Aggiornamento assegnazione dei progetti ed attribuzione della relativa responsabilità di gestione delle entrate e delle spese ai direttori di struttura, sezione e istituto", che attribuisce la responsabilità di gestione delle entrate e delle spese ai direttori dell'Ente delegati;

**DISPONE**

- di assumere l'iniziativa della procedura in oggetto indicata;
- di approvare i documenti di gara allegati alla presente disposizione, in premessa elencati;
- di dare atto che l'assunzione dell'impegno per l'erogazione dei pasti ai dipendenti verrà effettuata dalla Sezione Amministrazione e Personale con separato atto e che il relativo importo è, in ogni caso, stanziato nel capitolo 308 del bilancio 2022;
- di dare atto che la presente disposizione ha ad oggetto attività istituzionali dell'Ente.

Il Direttore della Sezione Affari Istituzionali,

Appalti, Processi e Sistemi Informativi

Diego Arocchi

Firmato
digitalmente da
DIEGO AROCCHI

## REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti o adempiere a quanto previsto nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

### 6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

**a) iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il possesso del requisito potrà essere autodichiarato mediante compilazione del DGUE (Parte IV, sez. A, punto 1).

Il concorrente non stabilito in Italia ma in un altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'articolo 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito sono acquisiti d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

### 6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati da:

**b) Fatturato globale minimo annuo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili di € 2.809.680 IVA esclusa**; tale requisito è richiesto per garantire il possesso di un volume di affari adeguato alla complessità e onerosità degli impegni da assumere contrattualmente.

Il possesso del requisito potrà essere autodichiarato mediante compilazione del DGUE (Parte IV, sez. B, 1.a).

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

L'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante idonee referenze bancarie o [ove prevista] idonea copertura assicurativa contro i rischi professionali.

### 6.3 REQUISITO DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

**c)** Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi: il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio (decorrente dalla data di pubblicazione del bando di gara) **un servizio analogo al servizio di ristorazione interaziendale e bar di importo minimo non inferiore a € 1.685.808 IVA esclusa** (corrispondente al 20% del valore complessivo della concessione).

Per servizio analogo si intende l'attività di ristorazione aziendale, interaziendale o universitaria, con esclusione di altri servizi quali la refezione scolastica, ospedaliera e carceraria.

Il possesso del requisito potrà essere autodichiarato mediante compilazione del DGUE (Parte IV, sez. C, 1.b).

La comprova del requisito è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

Nel caso in cui il requisito dovesse essere dimostrato da parte di appalti multiservizi, la comprova del possesso del requisito sarà dimostrata unicamente da documenti (fatture, certificati, contratti, attestazioni di regolare esecuzione) dai quali sarà possibile desumere l'importo effettivo relativo al servizio analogo a quello oggetto della presente gara.

**d)** Possesso di una valutazione di conformità del proprio **sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015** nel settore dei servizi di ristorazione collettiva idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione e bar**.**

Il possesso del requisito potrà essere autodichiarato mediante compilazione del DGUE (Parte IV, sez. D).

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.

**e)** Possesso della certificazione di **sistema di Gestione Ambientale ISO14001** in corso di validità o della **registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS).**

Il possesso del requisito potrà essere autodichiarato mediante compilazione del DGUE (Parte IV, sez. D).

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato in Italia o che opera in virtù di accordi di mutuo riconoscimento.

L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste.

### 6.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettera d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui alla lettera a) deve essere posseduto:

a. da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
b. da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato globale minimo annuo di cui al punto 6.2 lettera b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito del servizio/fornitura di punta di cui al precedente punto 6.3 lettera c) deve essere posseduto per intero dalla mandataria.

### 6.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettere b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 6.1. lettera a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, devono essere posseduti:

1. per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo;
2. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

I requisiti relativi alla certificazione del sistema di gestione della qualità conformi alla norma UNI EN ISO 9001:2015, alla norma UNI EN ISO 14001:2015 ovvero alla registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) sono attestati e verificati in relazione:

a) al consorzio e alle singole imprese consorziate indicate quali esecutrici.

## CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi.

Tabella n. 2

| | **PUNTEGGIO MASSIMO** |
|---|---|
| Offerta tecnica | 90 |
| Offerta economica | 10 |
| TOTALE | 100 |

### 17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella n. 3

| n° | criteri di valutazione | punti max | punti D max | punti Q max | punti T max |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **Menu** | 15 | 15 | | |
| 2 | **Riduzione impatti ambientali/1** | 10 | 10 | | |
| 3 | **Riduzione impatti ambientali/2** | 10 | 10 | | |
| 4 | **Prodotti ittici da pesca in mare** | 4 | | | 4 |
| 5 | **Prodotti ittici da acqua-coltura** | 4 | | | 4 |
| 6 | **Restyling dei locali in funzione delle modalità di distribuzione dei pasti** | 20 | 20 | | |
| 7 | **Piano per la sostenibilità energetica** | 10 | 10 | | |
| 8 | **Personale impiegato** | 10 | 10 | | |
| 9 | **Piano di formazione** | 7 | 7 | | |
| | Totale | 90 | | | |

Tabella n. 4

| Criteri di valutazione | Descrizione |
|---|---|
| **Menu** | Dovrà essere presentato il Menu su base annuale, articolato su quattro stagioni. Il Menu dovrà essere sviluppato a partire dal menu esemplificativo allegato alla documentazione di gara (all. P-04.A; P-04.B), integrandolo con opportune alternative o modificandolo nel rispetto della varietà, stagionalità ed equilibrio dietetico. Il Menu dovrà essere corredato dagli ingredienti necessari a illustrare la pietanza, precisando l'utilizzo di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta in coerenza con gli impegni assunti in relazione ai successivi punti 2, 3, 4 e 5. Dovrà, inoltre, essere precisata la modalità di gestione delle eventuali preparazioni veicolate (in modalità legame fresco-caldo e/o in modalità cook and chill) e il cronoprogramma di inizio-fine produzione/ somministrazione per i pranzi, nel rispetto delle prescrizioni dell'allegato P-04. Dovranno essere indicate le preparazioni fredde per il cestino sostitutivo dei pasti. Dovranno essere precisate le tipologie di bibite incluse nel free beverage.<br><br>La valutazione sarà operata in base alla varietà, appetibilità e modularità in funzione di prevenire gli sprechi alimentari; si terrà conto della capacità di offrire un menu inclusivo e multiculturale. |
| **Riduzione impatti ambientali/1** | Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali. L'impegno è assunto per l'intero fabbisogno dei prodotti indicati nell'ambito della categoria prescelta.<br><br>Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività, in coerenza con le indicazioni dei menu stagionali. |
| **Riduzione impatti ambientali/2** | Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie. L'impegno è assunto per l'intero fabbisogno della tipologia prescelta.<br><br>Il punteggio sarà attribuito con preferenza al concorrente che avrà offerto il maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività, in coerenza con le indicazioni dei menu stagionali. |
| **Prodotti ittici da pesca in mare** | Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (non da itticoltura), impegno a somministrare i soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura dei Campus (Zona FAO 37, Divisione 37.2.1), descrivendo il progetto e la filiera. |
| **Prodotti ittici da acqua-coltura** | Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848. |
| **Restyling dei locali in funzione delle modalità di distribuzione dei pasti** | Dovrà essere presentato un piano di restyling degli spazi, con indicazione: delle modalità di distribuzione dei pasti, con specifica del posizionamento delle linee di distribuzione e delle casse e precisazione della gestione del sistema di pagamento; di eventuali corner dedicati a specifiche preparazioni; di eventuali arredi da fornire a cura del concessionario; del posizionamento dei distributori di bevande; delle modalità di gestione delle stoviglie sporche; di eventuali soluzioni per migliorare l'acustica e l'illuminazione. Il Piano dovrà specificare i tempi di realizzazione e le modalità di fornitura del servizio durante gli interventi di restyling. |

| | |
|---|---|
| | La valutazione sarà operata in funzione della capacità di rinnovamento, coniugando la coerenza rispetto agli spazi esistenti, le esigenze della clientela, la riconoscibilità e l'omogeneità estetica tra i due Campus. |
| **Piano per la sostenibilità energetica** | Dovranno essere descritte le soluzioni che i concorrenti intendono adottare per il contenimento dei consumi energetici nella gestione del servizio presso i Campus.<br>La valutazione sarà operata in funzione dell'efficacia delle soluzioni proposte, privilegiando le soluzioni che consentano di dimostrare i risparmi conseguibili. |
| **Personale impiegato** | Dovrà essere indicato un piano di adibizione del personale al servizio, tenendo conto della clausola sociale. Dovranno essere indicati: il direttore di servizio allegando il relativo CV, il numero di persone adibite alla preparazione, alla distribuzione e alle attività di supporto, specificando le modalità di sostituzione in caso di assenza.<br>La valutazione sarà operata tenendo conto della capacità di riassorbimento del personale attualmente impiegato, degli impieghi per il mantenimento dei livelli di servizio e della coerenza rispetto alle previsioni di capitolato. |
| **Piano di formazione** | Dovrà essere presentato un piano di formazione del personale impiegato nel servizio, per l'intera durata del contratto (5 6 anni).<br>La valutazione sarà operata in funzione dell'articolazione, della continuità e della specificità del piano, tenendo conto delle esigenze di servizio dei Campus. |

### 17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della Tabella 3, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di seguito descritto.

Qualora il numero di concorrenti sia pari o superiore a tre e pari o inferiore a dieci, ciascun commissario attribuisce un punteggio Vj,i ad ogni singolo sub-elemento mediante il metodo del confronto a coppie (Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo V) con i seguenti parametri valutativi:

| *Risultato confronto* | *Vj,i* |
|---|---|
| *Parità* | *1* |
| *Preferenza minima* | *2* |
| *Preferenza piccola* | *3* |
| *Preferenza media* | *4* |
| *Preferenza grande* | *5* |
| *Preferenza massima* | *6* |

La somma dei punteggi di ciascun commissario attribuiti all'offerta i-esima viene trasformata in un coefficiente, variabile tra zero e uno, proporzionalmente alla massima somma ottenuta nel j-esimo elemento e, per ciascun concorrente, si calcola la media dei coefficienti di ciascun commissario. Infine, al concorrente che ha ottenuto il coefficiente medio più alto si attribuisce coefficiente Cj,i pari a uno ed agli altri concorrenti un punteggio conseguentemente proporzionale al coefficiente raggiunto.

Qualora il numero di concorrenti sia inferiore a tre oppure superiore a dieci, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente un punteggio Vj,i sulla base della seguente scala di misurazione:

| *Valutazione* | *Vj,i* |
|---|---|
| *Scarsa* | *0,0* |
| *Limitata* | *0,2* |
| *Sufficiente* | *0,4* |
| *Buona* | *0,6* |
| *Molto buona* | *0,8* |
| *Eccellente* | *1,0* |

Viene poi calcolata la media dei punteggi attribuiti Vj,i e viene attribuito il valore Cj,i pari a uno al coefficiente medio più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

### 17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

**L'attribuzione del punteggio riservato all'elemento prezzo sarà operata sulla base della seguente formula:**

Pi = Ri /Rm x 10

Laddove:

Pi = punteggio attribuito per l'elemento prezzo all'Impresa iesima

Ri = ribasso percentuale offerto dall'Impresa iesima

Rm = maggior ribasso percentuale offerto

Risulterà aggiudicataria l'impresa che avrà conseguito l'indice di valutazione più alto, derivante dalla somma del punteggio conseguito per l'offerta tecnica e di quello conseguito per l'offerta economica. Nel caso in cui due o più concorrenti presentassero il medesimo indice di valutazione, il contratto sarà aggiudicato al concorrente che avrà conseguito il punteggio maggiore per l'offerta tecnica.

### 17.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e tabellari, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: aggregativo compensatore, secondo quanto indicato nelle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI n.1.

Il punteggio per il concorrente i-esimo è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_{x=1}^{n} C_{xi} \cdot P_x$$

dove

$P_i$= punteggio del concorrente i-esimo

$C_{xi}$ = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente i-esimo

$P_x =$ punteggio criterio X

X = 1, 2, …, n. 9

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

# ALLEGATO “P-01”

Relazione Tecnico-illustrativa e
Piano Economico Finanziario

# PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO I CAMPUS DI AREA SCIENCE PARK, COMPRENSIVO DI CONCESSIONE STRUMENTALE DI BENI IMMOBILI ATTREZZATI

## P-01 RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA E PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO

Il presente documento ha lo scopo di fornire ai concorrenti le informazioni relative al servizio da affidare in concessione utili per la predisposizione dell'offerta e di illustrare la fattibilità economico-finanziaria di massima della concessione.

### 1. INFORMAZIONI DI CONTESTO

L'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste - Area Science Park, di seguito per brevità indicato come Area Science Park, è un ente pubblico nazionale di ricerca vigilato dal Ministero dell'Università e della Ricerca.

Area Science Park intende contribuire al benessere della società attraverso la conoscenza, creando efficaci ponti tra la ricerca e le imprese basati sull'innovazione continua. Le finalità istituzionali dell'Ente sono la promozione dell'innovazione, lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e il trasferimento dei suoi risultati al mercato, lo sviluppo del sistema economico basato sulla ricerca scientifica e tecnologica e sull'innovazione e il supporto ai processi di creazione di nuove imprese innovative.

A tal fine, Area Science Park promuove lo sviluppo del proprio Parco scientifico e tecnologico, che si sviluppa su 2 Campus – uno situato a Padriciano (Padriciano 99 - 34149 Trieste) ed uno a Basovizza (S.S. 14, km 163,5 - 34149 Trieste). Al suo interno operano 64 realtà: 56 imprese private, di cui 9 startup, e 8 centri di ricerca nazionali e internazionali che generano occupazione per un totale di circa 2.700 addetti (i dipendenti di Area Science Park sono 170) con un complessivo di poco più di 70.000 mq di superfici attrezzate. Ulteriori dettagli su campus sono disponibili direttamente sul sito internet di Area Science Park al seguente link Campus Area Science Park.

La presente procedura di gara ha ad oggetto la gestione in regime di concessione del servizio di ristorazione aziendale e bar, da effettuarsi nei locali a ciò destinati presenti nei Campus di Padriciano (Edificio C) e di Basovizza (Edificio Q1) (cfr. All. P-06 e P-08 con le planimetrie ed All. P-07 e P-09).

La concessione avrà una durata di 6 (sei) anni.

I servizi oggetto di concessione vengono erogati in favore dei dipendenti, collaboratori a qualsiasi titolo, appaltatori, clienti e ospiti del Concedente Area Science Park e, in generale, dei soggetti che operino per conto del Concedente all'interno dei Campus dell'Area di Ricerca di Padriciano e Basovizza, nonché in favore dei dipendenti, collaboratori a qualsiasi titolo, appaltatori, clienti e ospiti delle società, enti e laboratori insediati nei suddetti Campus. La lista aggiornata dei soggetti insediati nei due Campus è disponibile sul sito istituzionale dell'Amministrazione.

Area Science Park presenta una platea diversificata di fruitori sia per multiculturalità che per disponibilità economica. Si evidenzia che la provenienza della popolazione del Parco scientifico e tecnologico è così suddivisa: Italia 87,5%, Europa 6,5%, Extra UE 2,4%, Asia 1,7%, Americhe 1,4%, Africa 0,4% ed Oceania 0,1%. (dati riferiti a 12/2020).

Per l'erogazione dei pasti in favore dei dipendenti, collaboratori a qualsiasi titolo, appaltatori, clienti e ospiti delle società, enti e laboratori insediati nei suddetti Campus, il Concessionario conclude apposite convenzioni con gli stessi con cui vengono disciplinate le modalità di pagamento del servizio di ristorazione, rimanendo il

Concessionario per ogni altro aspetto vincolato alle clausole e condizioni previste dallo Schema di Contratto (all. P-02) e dal Capitolato tecnico-descrittivo (all. P-03).

Il personale di Area Science Park, composto da 170 unità tra dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo, beneficia del servizio di mensa con valore del pasto convenzionato giornaliero pari a 7€, importo sostenuto dal Concedente. Il prezzo eccedente il valore di 7€ viene sostenuto direttamente dall'interessato.

Alcuni dei soggetti insediati nel Parco scientifico e tecnologico hanno stipulato specifiche convenzioni per l'erogazione dei pasti ai propri dipendenti e collaboratori; in altri casi, i dipendenti possono fruire di buoni pasto con valore variabile da 5€ a 8€. In ogni caso, è interesse e onere del Concessionario definire i singoli accordi con i soggetti insediati e con le società che erogano i buoni pasto, allo scopo di incrementare l'utilizzo dei servizi di ristorazione.

Gli attuali orari in cui è articolato il servizio sono i seguenti:

- orario mensa: lun-ven 12.00-14.30
- orario bar: lun-ven 08.00-18.30

Il servizio verrà svolto nei locali attrezzati presso i due Campus di Padriciano e di Basovizza, che hanno le seguenti capienze:

Posti a sedere:
Padriciano:
- sala ristorazione: 244 (122 in periodo di pandemia da Covid-19)
- saletta riservata: 20 (10 in periodo di pandemia da Covid-19)

Basovizza:
- sala ristorazione:284 (142 in periodo di pandemia da Covid-19)
- saletta riservata Basovizza: 40 (20 in periodo di pandemia da Covid-19)

In periodo di pandemia da Covid-19 entrambi i bar hanno un accesso limitato a 17 persone contemporaneamente.

Ulteriori informazioni sui locali destinati a ristorazione e cucina sono disponibili nei seguenti documenti: P-06. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio C; P-07. Pianta mensa di Padriciano; P-08. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio Q1 - zona ristorazione; P.09. Pianta mensa di Basovizza.

Per la descrizione della concessione strumentale all'espletamento del servizio di ristorazione e bar, si rinvia all'allegato P-03 Capitolato tecnico descrittivo.

## 2. PERSONALE IMPIEGATO

L'attuale Concessionario impiega i seguenti addetti per assicurare il servizio, applicando il CCNL 08/02/2018 – PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE E TURISMO:

| MANSIONE | INQUADRAMENTO | Cod. Livello | Ore Settimanali |
|---|---|---|---|
| direttore | coordinator | 3 | 40 |
| cuoco | CUOCO DI CUCINA NN ORG. PART. | 4 | 40 |
| capo bar | BARISTA | 4 | 36 |
| cuoca | AIUTO CUOCO | 5 | 20 |
| runner | AIUTO CUOCO | 5 | 29 |
| pizzeria | AIUTO CUOCO | 5 | 35 |
| aiuto cuoco | AIUTO CUOCO | 5 | 30 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| aiuto cuoco | AIUTO CUOCO | 5 | 24,5 |
| barista | BARISTA | 5 | 25 |
| barista | BARISTA | 5 | 25 |
| capo bar | AIUTO CUOCO | 5 | 20 |
| barista | BARISTA | 5 | 18 |
| barista | BARISTA | 5 | 25 |
| self service | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6 | 12,5 |
| self service | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6 | 15 |
| barista | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6 | 25 |
| lavaggio | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 22 |
| runner/commì | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 18 |
| self service | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 18 |
| self service | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 15 |
| lavaggio | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 20 |
| hostess | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 17,5 |
| self service | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 18 |
| commì/self service | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 25 |
| cassiera/responsabile sito/impiegata | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 30 |
| pizzeria | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 15 |
| lavaggio | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 12,5 |
| self service | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 22,5 |
| hostess | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 12,5 |
| cassa/responsabile sito | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 18 |
| self service | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 12,5 |
| barista | ADDETTO/A SERVIZI MENSA | 6S | 25 |

In relazione a tale personale, si applica la clausola sociale prevista dall'art. 11 del Capitolato tecnico-descrittivo – all. P-03. Il Concessionario subentrante dovrà definire, nell'ambito della propria offerta tecnica, il personale che intende adibire al servizio, nel rispetto delle prescrizioni dell'art. 3.7 del Capitolato tecnico-descrittivo.

## 3. FABBISOGNI

Attraverso la nuova concessione della gestione del servizio di ristorazione e bar, Area Science Park si propone di ottimizzare il servizio, mantenendo un elevato standard qualitativo ed inclusivo, vista la multiculturalità presente nei due Campus.

A seguito di un questionario di gradimento sul servizio di ristorazione e bar somministrato a dicembre 2020 (allegato 1 al presente documento) è emerso quanto segue:

- esigenza di attenzione agli aspetti salutistici dei prodotti, sia con riguardo alla qualità dei prodotti freschi, in particolare per la frutta e la verdura, sia in relazione alla stagionalità e disponibilità di prodotti e menù per chi segue diete per specifiche esigenze (intolleranze, allergie, prescrizioni religiose, etc.);
- maggior impegno per la sostenibilità con un ciclo di produzione che preveda azioni quotidiane e concrete riguardo ai consumi di acqua, energia e gestione dei rifiuti e con particolare riguardo al tema dello spreco alimentare e dell'utilizzo della plastica;

- la criticità della gestione delle code nei momenti di maggiore afflusso. Area Science Park si propone di dare rilievo a tutti quei fattori organizzativi che, senza impattare sulla logistica, possano migliorare la gestione dei flussi di utenti, non ultimo l'attivazione di metodi di pagamento elettronici, la prenotazione del pasto e il monitoraggio dell'affluenza alle sale ristorazione;
- la necessità di identificare soluzioni personalizzate per la pausa pranzo in un contesto funzionale considerando aspetti come l'acustica e l'illuminotecnica e prediligendo materiali eco sostenibili per gli arredi.

## 4. RISCHI DA INTERFERENZE

Il servizio sarà svolto in locali adibiti ad uso esclusivo del Concessionario, per cui i rischi da interferenza con le attività di Area Science Park sono da ritenersi occasionali e di natura per lo più generica. Le valutazioni operate da Area Science Park sono riportate nel DUVRI - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, allegato P-11 alla documentazione di gara.

## 5. VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore complessivo della concessione, rapportato alla durata del contratto, è stato calcolato in base alle indicazioni dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei Contratti pubblici). Il valore di una concessione, ai fini di cui all'articolo 167, è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore, quale corrispettivo dei lavori e dei servizi oggetto della concessione, nonché per le forniture accessorie a tali lavori e servizi.

Detto valore è di massima, presunto e meramente indicativo, e Area Science Park non assume alcun impegno in relazione all'effettiva affluenza ai servizi di ristorazione/bar da parte degli utenti. Il valore è basato su dati storici e su previsioni che tengono conto dell'attuale periodo di emergenza epidemiologica, che ha influito sul fatturato del servizio, e della presumibile ripresa nel corso dell'anno 2022.

La stima del valore annuo della concessione è stata così quantificata:

euro 1.404.840 per sei anni di contratto.

La stima del valore tiene conto dell'attuale calo dovuto alle misure di restrizione per l'emergenza epidemiologica in atto (novembre 2021) e ipotizza una graduale ripresa con un progressivo recupero ai livelli pre-pandemici; nei ricavi è stata inoltre considerato l'aumento del prezzo del pasto posto a base di gara, rispetto al contratto precedente.

In particolare, sono stati presi in considerazione i fatturati storici registrati dall'attuale Concessionario:

| | **Dati storici** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fatturato 2017** | **Fatturato 2018** | **Fatturato 2019** | **Fatturato 2020** | **Fatturato 2021** | **media** |
| **€ 1.389.193,60** | **€ 1.332.713,11** | **€ 1.339.129,03** | **€ 548.375,96** | **€ 645.054,84** | **€1.050.893,31** |
| Di cui ristorazione | Di cui ristorazione | Di cui ristorazione | Di cui ristorazione | Di cui ristorazione | |
| € 1.141.999,86 | €1.066.045,01 | € 1.070.101,70 | € 512.939,53 | € 607.158,89 | |
| Di cui bar | Di cui bar | Di cui bar | Di cui bar | Di cui bar | |
| € 196.879,24 | € 215.102,76 | € 226.258,64 | € 26.263,03 | € 35.726,52 | |
| Di cui catering | Di cui catering | Di cui catering | Di cui catering | Di cui catering | |
| € 50.314,50 | € 51.565,34 | € 42.768,69 | € 9.173,40 | € 2.169,43 | |

Sulla base di tali dati, è stata effettuata una proiezione nel tempo, ipotizzando un progressivo e integrale recupero del fatturato medio nei primi anni di contratto. Dal 2023, si ipotizza un incremento graduale del fatturato fino a raggiungere un importo di 1.576.340 euro nel 2027 (+50% rispetto alla media del fatturato

2017-2021, che sconta il calo post-Covid). Gli incrementi ipotizzati tengono in considerazione la fine dello stato di emergenza e delle connesse misure di contenimento, oltre all'aumento dei prezzi previsti a base di gara rispetto a quelli attualmente praticati (circa il 19% di aumento).

| Anno | Stima fatturato € | Rapporto rispetto a media 2017-2021 | Mesi contrattuali | Valore contrattuale € |
|---|---|---|---|---|
| 2022 | 998.348,64 € | 95% | 5 | 415.978,60 € |
| 2023 | 1.261.071,97 € | 120% | 12 | 1.261.071,97 € |
| 2024 | 1.366.161,30 € | 130% | 12 | 1.366.161,30 € |
| 2025 | 1.418.705,97 € | 135% | 12 | 1.418.705,97 € |
| 2026 | 1.471.250,63 € | 140% | 12 | 1.471.250,63 € |
| 2027 | 1.576.339,96 € | 150% | 12 | 1.576.339,96 € |
| 2028 | 1.576.339,96 € | 150% | 7 | 919.531,64 € |
| | | | **Totale** | ***8.429.040,07 €** |
| | | | Media | *1.404.840,01 € |

* valori successivamente arrotondati

Nel successivo punto 6 sono riportate le valutazioni dell'Amministrazione per redigere un piano economico-finanziario di massima, che tiene conto del fatturato stimato per calcolare il valore della concessione.

## 6. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Si riportano di seguito le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per verificare, ex ante, la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

I ricavi sono stati valutati tramite una stima di massima dall'Amministrazione in € 1.404.840 annui, così come descritto nel paragrafo precedente.

Al fine di garantire l'equilibrio economico-finanziario e quindi le condizioni di convenienza economica e sostenibilità finanziaria in relazione alla qualità ed ai costi del servizio secondo gli standard qualitativi e quantitativi previsti dal Capitolato e dalle norme applicabili, l'Amministrazione rende disponibili al Concessionario, per tutta la durata della concessione, i locali mensa, cucina, bar, locali accessori e relativi servizi igienici, situati nell'edificio C di Padriciano e nell'edificio Q1 di Basovizza, previa corresponsione di un canone forfettario di € 65.000 annui.

Con riguardo alla componente relativa al costo del lavoro, l'Amministrazione ha ipotizzato un'incidenza sul fatturato pari a circa il 48%, tenendo conto della normativa vigente, in particolare considerando il Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 emanato ai sensi dell'art. 23 comma 16 del D.Lgs. 50/2016, COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO – tabella provinciale di Udine (in quanto mancante quella per Trieste) e degli impieghi necessari per l'effettuazione del servizio. Resta inteso che il Concessionario subentrante, nell'ambito della propria autonomia nell'organizzazione del lavoro, potrà definire diversi impieghi del personale, comunque nel rispetto della clausola sociale che regolamenta il subentro.

| CONTO ECONOMICO | IMPORTO ANNUO | PERCENTUALE % |
|---|---|---|
| Servizio mensa | 1.175.920 | 83,70% |
| Servizio bar | 187.214 | 13,33% |
| Catering | 41.706 | 2,97% |
| **A) Valore produzione** | **1.404.840** | |
| Costo personale | 650.000 | 48,76% |
| Derrate | 400.000 | 30,01% |
| Beverage di sala | 15.000 | 1,13% |
| Consumabili | 20.000 | 1,50% |

| | | |
|---|---|---|
| Asporto rifiuti | 60.000 | 4,50% |
| Costi specifici* | 30.000 | 2,25% |
| Manutenzioni ordinarie | 15.000 | 1,13% |
| Canone | 65.000 | 4,88% |
| Spese sicurezza | 13.000 | 2% costo personale |
| Costi generali | 65.000 | 10% costo personale |
| **B) Costo produzione** | **1.333.000** | |
| **Risultato operativo (A-B)** | **71.840** | 5,11% (valore produzione) |

* es. analisi microbiologiche, pulizie vasche grassi, smaltimento olii, disinfestazioni

Il piano economico-finanziario non tiene conto dell'eventuale compartecipazione dell'Amministrazione all'investimento che il concessionario potrà fare in conformità all'offerta presentata in sede di gara (compartecipazione nella misura massima del 50% delle spese documentate, e comunque entro il limite di 50.000 euro rispetto all'investimento complessivo; la compartecipazione verrà effettuata mediante abbattimento del canone di concessione, secondo le modalità definite nel Capitolato tecnico-descrittivo).

Le stime sopra riportate sono puramente indicative e non impegnano in alcun modo l'Amministrazione concedente, in quanto non costituiscono alcuna garanzia di ricavi per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del servizio. Variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto, salvi i meccanismi di variazione contrattuale contemplati dallo Schema di contratto.

L'Amministrazione concedente offre unicamente la possibilità di utilizzo dei locali attrezzati in cambio del pagamento di un canone forfettizzato. Per le caratteristiche impiantistiche del Campus, che non consentono il frazionamento delle utenze, l'Amministrazione assume su di sé la responsabilità di erogare al Concessionario i seguenti servizi, inclusi i relativi costi: energia elettrica, acqua, gas, riscaldamento e climatizzazione. Per esigenze amministrative, l'Amministrazione anticipa, inoltre, la tassazione per l'asporto rifiuti (imposta TARI), che sarà integralmente rimborsata dal Concessionario con le modalità indicate nello Schema di contratto e nel Capitolato tecnico-descrittivo.

L'Amministrazione garantisce inoltre al Concessionario la possibilità di fruire dei servizi comprensoriali di manutenzione straordinaria degli impianti, di manutenzione esterna e di sorveglianza dei Campus, che sono compresi nel canone forfettario unitamente al riscaldamento e climatizzazione dei locali. Nel medesimo canone, è inclusa la fornitura di un numero telefonico di rete fissa, di un collegamento base ad internet, di un indirizzo di posta elettronica con dominio @areasciencepark.it.

Il piano economico finanziario di massima ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità dell'iniziativa, rispetto al quale i concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale.

Al fine di esplicitare le valutazioni operate dal Concessionario, viene richiesto di presentare, a corredo della propria offerta, il proprio piano economico-finanziario.

# IL GUSTO PER IL MEGLIO





















PROFILAZIONE DEL CAMPIONE: CHI HA RISPOSTO?
**AREA SCIENCE PARK**

IL SAMPLE DI RIFERIMENTO È

# UOMO, DIPENDENTE, ITALIANO, TRA I 36 I 50 ANNI

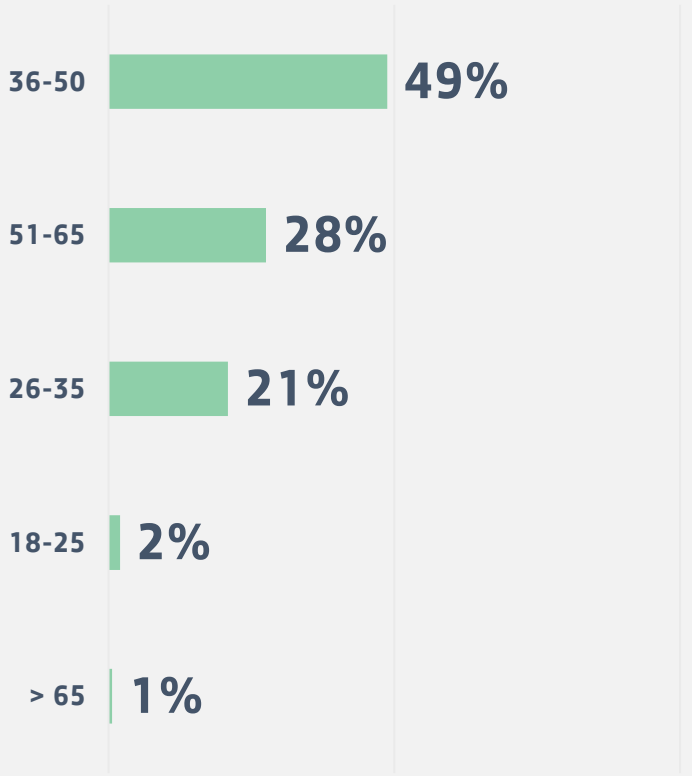
## GENERE



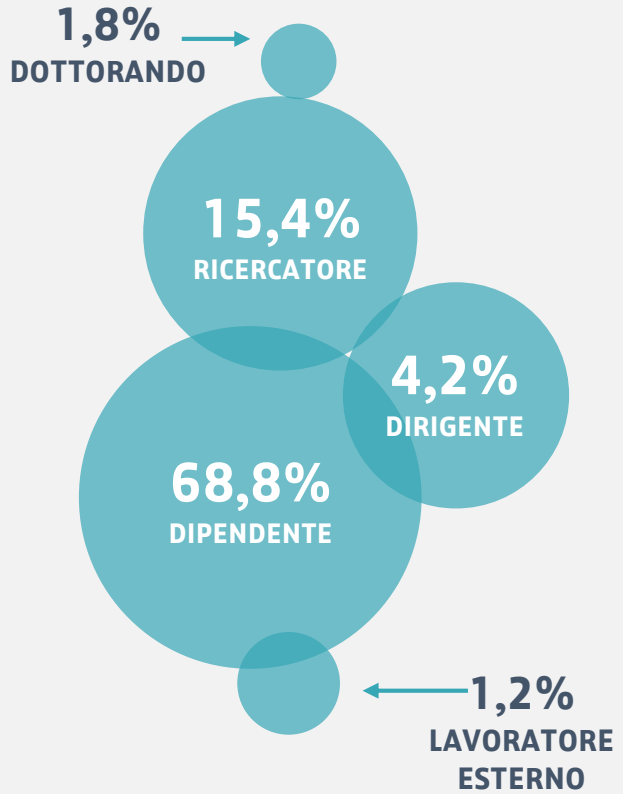
61%
UOMINI

39%
DONNE

## ETÀ




## RUOLO IN AZIENDA



KPI SURVEY
**AREA SCIENCE PARK**

## VALUTAZIONE MEDIA RISPOSTE

**6,7**

## VALUTAZIONE MEDIA CATEGORIE

**7,2**

## UTENTI RAGGIUNTI

**335**

## VALUTAZIONE MEDIA PER MACROCATEGORIE

### OFFERTA ALIMENTARE

**6,0**

VALUTAZIONE MEDIA

**7,0**

MAGGIOR DISTRIBUZIONE (22,4%)

### CORTESIA

**7,9**

VALUTAZIONE MEDIA

**9,0**

MAGGIOR DISTRIBUZIONE (24,2%)

### PAGAMENTI

**7,7**

VALUTAZIONE MEDIA

**8,0**

MAGGIOR DISTRIBUZIONE (23,3%)

## TASSO DI RISPOSTA

**30%**

## VALUTAZIONE PEGGIORE

QUANTO SARESTI INTERESSATO ALLA POSSIBILITÀ DI PRENOTARE PASTI DA ASPORTO ANCHE PER LA CENA?




## VALUTAZIONE MIGLIORE

IN CHE MISURA VALUTI LA CORTESIA E LA DISPONIBILITÀ DEL PERSONALE?

## LE ABITUDINI DEL SAMPLE DI RIFERIMENTO

IL NOSTRO SAMPLE DI RIFERIMENTO FREQUENTA **BASOVIZZA** (**50%**),
**TUTTI I GIORNI** (**66%**), PER IL MOMENTO DEL **PRANZO IN MENSA** (**94%**)

IL LIVELLO DI SODDISFAZIONE **DELLA MENSA** È INFERIORE RISPETTO A QUELLO **DEL BAR**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5,5 | 6,0-7,0 PER IL 40% | 7,2 | 7,0 PER IL 29% |
| **VALUTAZIONE MEDIA** | **MAGGIOR DISTRIBUZIONE** | **VALUTAZIONE MEDIA** | **MAGGIOR DISTRIBUZIONE** |

FOCUS DOMANDA : QUANTE VOLTE UTILIZZI I SERVIZI DI RISTORAZIONE?

## MENO DI 3 VOLTE (15%): VUOI DIRCI PERCHÉ?

OPZIONI DI RISPOSTA

A) SEMPRE
B) 3 VOLTE A SETTIMANA
C) MENO DI 3 VOLTE A SETTIMANA




IL MOTIVO SEMBRA ESSERE LEGATO AL MOMENTO PARTICOLARE CHE STIAMO VIVENDO, OLTRE CHE A MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE DELLA GIORNATA LAVORATIVA.

EMERGE COMUNQUE IL TEMA DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO.

SEGUO UNA DIETA
HO UN'INTOLLERANZA
PREFERISCO UN PRANZO VELOCE

## FOCUS DOMANDA : IN GENERALE, QUANTO SEI SODDISFATTO DELLA MENSA? (5,5)

## VALUTAZIONE DA 1 A 5: VUOI DIRCI PERCHÈ?

OPZIONI DI RISPOSTA

VALUTAZIONE DA 1 A 10




LA MATERIA PRIMA E LA MODALITÀ DI PREPARAZIONE DELLE RICETTE SONO I TEMI PIÙ RICORRENTI.
EMERGE L'ESIGENZA DI TROVARE RICETTE PIÙ SEMPLICI E DI UNA PROPOSTA CON MENO SCELTA A FAVORE DI UNA MAGGIORE QUALITÀ.

MOLTO ALTO È IL NUMERO DI COMMENTI RELATIVI ALLA COTTURA DELLA PASTA.

**MENO SCELTA, PIÙ QUALITÀ**
**VERDURE**
**TEMPI DI ATTESA**

# OFFERTA ALIMENTARE

## FOCUS DOMANDA : IN GENERALE, QUANTO SEI SODDISFATTO DEL BAR? (7,2)

## VALUTAZIONE DA 1 A 5: VUOI DIRCI PERCHÈ?

OPZIONI DI RISPOSTA

VALUTAZIONE DA 1 A 10




LA QUALITÀ DEL CAFFÈ SEMBRA ESSERE UN TEMA MOLTO IMPORTANTE, INSIEME ALLA CORTESIA DEL PERSONALE DEL BAR – CHE RITROVIAMO ANCHE NEI COMMENTI DI ALTRE DOMANDE.

EMERGE LA NECESSITÀ DI MIGLIORARE LA VELOCITÀ DEL SERVIZIO E IL PROCESSO DI RICARICA DELLA TESSERA, OLTRE CHE DI AGGIORNARE L'IMMAGINE DEL LOCALE, ORMAI DATATA.

# VALUTAZIONE DELLA FOOD OFFER PER IL SAMPLE DI RIFERIMENTO

LE MATERIA PRIMA HA UNA VALUTAZIONE INSUFFICIENTE

**5,4**
**VALUTAZIONE MEDIA**

**7,0 PER IL 23%**
**MAGGIOR DISTRIBUZIONE**

LA TIPOLOGIA DELLE RICETTE PROPOSTE **È IN LINEA** CON LE PROPRIE ESIGENZE (**77%**)

IL SAMPLE VEDE MIGLIORABILE **LA QUANTITÀ** (**43%**) E **LA VARIETÀ** (**39%**) DI QUANTO PROPOSTO

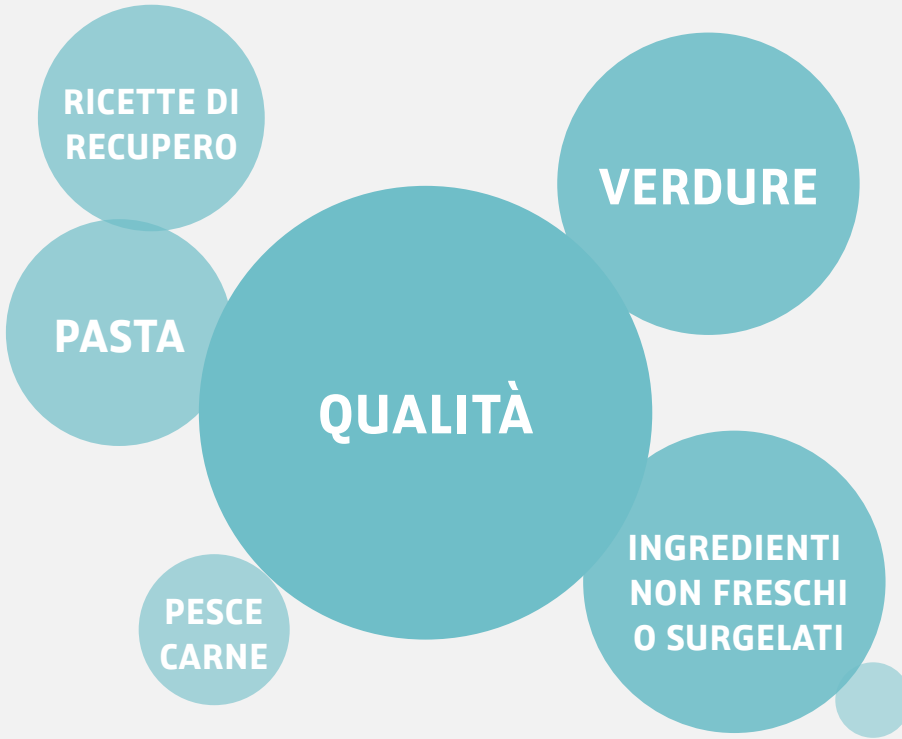
IL SAMPLE È INTERESSATO ALL'INSERIMENTO DI **PIATTI PREPARATI AL MOMENTO** (**50%**) E **PIATTI TIPICI REGIONALI** (**46%**) – MENTRE C'È POCA RICHIESTA COMBO MENU PER LA COLAZIONE (**18%**)

# FOCUS DOMANDA : COME VALUTI LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE? (5,4)

## VALUTAZIONE DA 1 A 5: VUOI DIRCI PERCHÈ?

OPZIONI DI RISPOSTA

VALUTAZIONE DA 1 A 10




DI NUOVO EMERGE IL TEMA DELLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, IN PARTICOLARE PER LE VERDURE E LA PASTA.

LA PERCEZIONE DEGLI INGREDIENTI È MIGLIORABILE, PERCHÉ VALUTATI COME NON FRESCHI E SURGELATI.

ANCHE LE RICETTE VENOGNO PERCEPITE COME SOLUZIONI DI RECUPERO DI QUANTO GIÀ PROPOSTO NEI GIORNI PRECEDENTI.

**INGREDIENTI NON STAGIONALI**
**PREPARAZIONE DELLE RICETTE**

# FOCUS DOMANDA : RITIENI CHE LA TIPOLOGIA DI RICETTE PROPOSTE SIA IN LINEA CON LE TUE ESIGENZE?

## NO (23%): VUOI DIRCI PERCHÉ?

OPZIONI DI RISPOSTA

A) SÌ
B) NO




COME GIÀ SEGNALATO, EMERGE UNA FOOD OFFER TROPPO COMPLICATA PER I GUSTI DEL SAMPLE DI RIFERIMENTO, CHE PREFERIREBBE RICETTE PIÙ SEMPLICI MA FATTE A REGOLA D'ARTE.

CHI DEVE SEGUIRE UNA DIETA SPECIALE PER MOTIVI PERSONALI O DI SALUTE LAMENTA LA MANCANZA DI UNA PROPOSTA IDONEA ALLE PROPRIE ESIGENZE.

IN GENERALE, IL MENU RISULTA ESSERE POCO VARIO.

# FOCUS DOMANDA : QUALI TRA I SEGUENTI ASPETTI RITIENI CHE POSSA ESSERE MIGLIORATO?

## ALTRO (32,3%): VUOI DIRCI QUALE?

OPZIONI DI RISPOSTA

A) LA PRESENTAZIONE DELLE RICETTE
B) LA VARIETÀ DI SCELTA
C) LA DISPONIBILITÀ DEI PIATTI
D) LA QUANTITÀ DELLE PORZIONI
E) ALTRO




GLI ASPETTI DA MIGLIORARE SONO UN RIASSUNTO DI QUANTO AMPIAMENTE EMERSO NEI COMMENTI DELLE DOMANDE PRECENDENTI.

OCCORRE LAVORARE SULLA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI, PROPORRE UN MENU MENO VARIO A FAVORE DELLA QUALITÀ DI QUANTO PREPARATO E COMPOSTO DA RICETTE MENO ELABORATE, DA PRESENTARE CON PIÙ CURA.

**INDICARE GLI INGREDIENTI**
**SEGUIRE LA STAGIONALITÀ**
**VEDERE PIÙ OPZIONI SALUTARI**

# VALUTAZIONE DELLA CUSTOMER EXPERIENCE PER IL SAMPLE DI RIFERIMENTO

TRA GLI ASPETTI DA MIGLIORARE EMERGE LA **TRANQUILLITÀ E VIVIBILITÀ DEI LOCALI**
E IL **RAPPORTO QUALITÀ PREZZO** DI QUANTO PROPOSTO (**ENTRAMBI AL 55%**)

IL SAMPLE È INTERESSANTO ALL'INSERIMENTO DI **GIORNATE TEMATICHE** DURANTE L'ANNO (**45%**)

# FOCUS DOMANDA : QUALI TRA I SEGUENTI ASPETTI RITIENI CHE POSSA ESSERE MIGLIORATO?

## ALTRO (8,1%): VUOI DIRCI QUALE?

OPZIONI DI RISPOSTA

A) L'IMMAGINE ESTETICA DEI LOCALI
B) LA COMUNICAZIONE ALL'INTERNO DEI LOCALI
C) LA TRANQUILLITÀ E LA VIVIBILITÀ DEI LOCALI
D) LA PULIZIA E L'ORDINE DEI LOCALI
E) I TEMPI DI ATTESA
F) IL RAPPORTO TRA QUALITÀ E PREZZO
G) NESSUNO IN PARTICOLARE
H) ALTRO

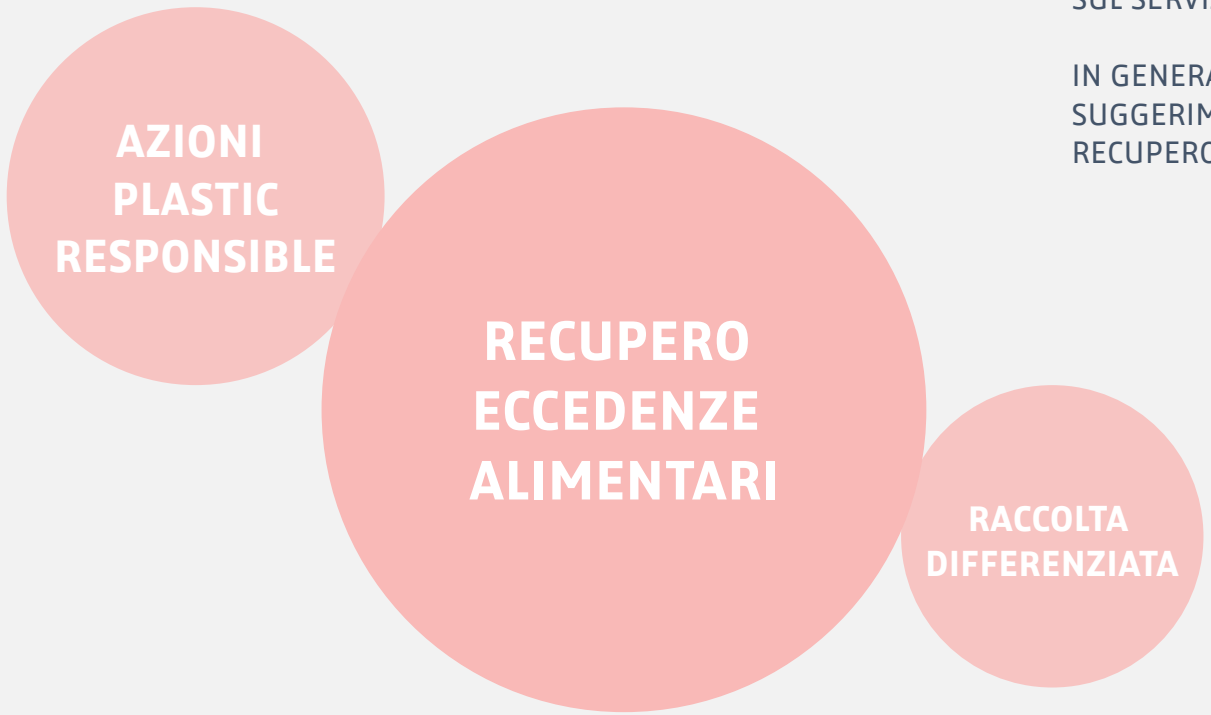
I TEMI PRINCIPALI CHE EMERGONO DAI COMMENTI SONO TUTTI RELATIVI ALLA FOOD OFFER E SONO IN LINEA CON QUANTO RIPORTATO NEI COMMENTI PRECEDENTI.



# FOCUS DOMANDA : QUALI ATTIVITÀ DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE VORRESTI VEDERE ALL'INTERNO DEI LOCALI?

## ALTRO (8,1%): VUOI DIRCI QUALE?

DOMANDA A RISPOSTA APERTA




IL TEMA DELLA PLASTICA SEMBRA STARE MOLTO A CUORE PERCHÉ VIENE RIPORTATO ANCHE IN ALTRI COMMENTI DI DOMANDE SUL SERVIZIO DI RISOTRAZIONE.

IN GENERALE, NELLA MAGGIOR PARTE DEI SUGGERIMENTI VIENE CITATO IL RECUPERO DI ECCEDENZE ALIMENTARI.

# ALLEGATO “P-02”

Schema di contratto

**ALLEGATO P-02**

# SCHEMA DI CONTRATTO
# PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO I CAMPUS DI AREA SCIENCE PARK

***CIG n. 9189818DB5***

**tra**

**l'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park**

**e**

**l'Impresa/RTI/Consorzio/Aggregazione di imprese/GEIE**

**……**

Premessa 3
Art. 1 – Norme regolatrici 3
Art. 2 – Oggetto 4
Art. 3 – Durata 4
Art. 4 – Corrispettivi della concessione 5
Art. 5 – Canone della concessione 5
Art. 6 – Fatturazione e pagamenti 5
Art. 7 – Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari 6
Art. 8 – Condizioni e modalità di esecuzione 7
Art. 9 – Obblighi di riservatezza 7
Art. 10 – Trattamento dei dati personali 8
Art. 11 – Responsabilità civile 8
Art. 12 - Subappalto 9
Art. 13 – Garanzia definitiva 9
Art. 14 – Recesso per giusta causa 9
Art. 15 – Divieto di cessione del contratto; cessione del credito 10
Art. 16 – Decadenza dalla concessione 10
Art. 17 – Ulteriori ipotesi di decadenza dalla concessione 11
Art. 18 – Facoltà di estensione del servizio in concessione 11
Art. 19 – Penali 11
Art. 20 - Fallimento del Concessionario o morte del titolare 11
Art. 21 – Modifica del contratto durante il periodo di efficacia 12
Art. 22 – Responsabile del procedimento e Direttore dell'esecuzione del contratto 12
Art. 23 – Obblighi e adempimenti a carico del Concessionario 12
Art. 24 – Disposizioni anticorruzione 13
Art. 25 – Foro di competenza 13
Art. 26 – Forma del contratto, oneri fiscali, spese contrattuali e rimborso delle spese di pubblicazione 13
Clausole vessatorie 13

**Premessa**

1. Il Direttore Generale di Area Science Park, con disposizione n. … di data … ha indetto, ai sensi degli articoli 60 e 164 e seguenti del D.Lgs. n. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito denominato Codice) e dell'art. 2, comma 4, della Legge 11 settembre 2020, n. 120, una procedura aperta per l'affidamento della concessione di servizi avente ad oggetto la prestazione del servizio di ristorazione e bar presso il Campus di Padriciano e il Campus di Basovizza di Area Science Park, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del Codice.
3. Con verbale n. … di data … la Commissione aggiudicatrice ha definito la proposta di aggiudicazione della procedura di gara.
4. Il Direttore Generale di Area Science Park (di seguito denominata Concedente o Amministrazione), con disposizione di data … n. …, ha approvato la proposta di aggiudicazione, aggiudicando l'concessione in favore di ...
5. La predetta aggiudicazione è stata comunicata ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. a) delCodice.
6. L'aggiudicatario della concessione (di seguito denominato Concessionario) è stato sottoposto, con esito positivo, alle verifiche di cui agli artt. 80 e 85, comma 5, del Codice.
7. Il Concessionario conviene che il contenuto del presente contratto e dei suoi allegati definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni da eseguire e, in ogni caso, il Concessionario ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse e per la formulazione dell'offerta.
8. Il Concessionario ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto che, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne forma parte integrante e sostanziale.

**Art. 1 – Norme regolatrici**

1. Le premesse al contratto, gli atti e i documenti richiamati, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto così come il disciplinare di gara e le risposte ai chiarimenti forniti nel corso della procedura di gara.
2. Fanno parte integrante e sostanziale del presente contratto di concessione i seguenti documenti allegati:

P-03. Capitolato tecnico-descrittivo

P-04. Tipologie di pasto, grammature ed esigenze qualitative minime

P-05. Servizio catering (Buffet e convegni)

P-11. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

M-04 offerta tecnica presentata in sede di gara e sottoscritta dal Concessionario;

M-05 presentata in sede di gara e sottoscritta dal Concessionario.

3. Fanno inoltre parte integrante e sostanziale del presente contratto di concessione i seguenti documenti, ancorché non materialmente allegati al presente contratto: P-06. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio C; P-07. Pianta mensa di Padriciano; P-08. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio Q1 - zona ristorazione; P.09. Pianta mensa di Basovizza; P.10. Inventario mensa.
4. L'esecuzione del presente contratto è regolata, oltre che da quanto disposto nel medesimo e nei suoi allegati:
a) dalle disposizioni del Codice, dal D.P.R. n. 207/2010 per quanto non abrogato dal Codice e, in generale, dalle norme applicabili ai contratti della pubblica amministrazione;
b) dal Codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;
c) dal codice di comportamento dei dipendenti di Area Science Park.
5. Le clausole del 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 ogni caso, anche ove intervengano modificazioni autoritative dei prezzi migliorative per il Concedente, Il Concessionario rinuncia a promuovere azioni o ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o a risolvere il rapporto contrattuale in essere.
6. In caso di discordanza o contrasto, gli atti ed i documenti tutti della gara prodotti dall'Amministrazione prevarranno sugli atti ed i documenti della gara prodotti dal Concessionario, ad eccezione di eventuali proposte migliorative formulate dal Concessionario ed accettate dall'Amministrazione.
7. La presente concessione viene affidata ed accettata con osservanza piena ed assoluta di quanto previsto dal presente Schema di Contratto, dal D.P.R. n. 207/2010 per quanto non abrogato, dal D.Lgs. n. 50/2016 e, in generale, da tutte le altre leggi e regolamenti ad esso applicabili vigenti all'atto della pubblicazione del bando di gara.
8. Sono da ritenersi compresi nella concessione tutte le prestazioni, le forniture e le provviste necessarie per dare un servizio interamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente schema di contratto, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative previste dal Disciplinare di gara e dai documenti allegati al Bando di gara nella loro interezza.
9. Area Science Park provvederà a comunicare al Casellario informatico i fatti riguardanti la fase di esecuzione del presente contratto.

**Art. 2 – Oggetto**

1. Il presente contratto ha per oggetto la prestazione, in regime di concessione, del servizio di ristorazione e di bar unitamente all'effettuazione di servizi accessori e supplementari di coffee break e catering nelle salette riservate, in favore dell'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park, con sede legale in Trieste, Padriciano 99 (d'ora innanzi "il Concedente").
2. La concessione ha ad oggetto anche i beni immobili attrezzati di proprietà del Concedente, strumentali all'espletamento dei servizi di ristorazione e bar, eseguiti secondo la disciplina contenuta nel Capitolato tecnico-descrittivo.
3. La concessione di beni immobili attrezzati è collegata alla concessione di servizi e ne segue le sorti, con ciò intendendosi l'automatica estensione delle relative vicende contrattuali (es. proroga, risoluzione, decadenza, revoca o recesso).
4. Il servizio è svolto presso i due Campus di Area Science Park: Campus di Padriciano (edificio C) – Padriciano 99 e Campus di Basovizza (edificio Q1) – SS14 Km 163,5, come da planimetrie di cui ai documenti allegati al bando di gara P-07 e P-09.

**Art. 3 – Durata**

1. La concessione avrà una durata di 6 (sei) anni dalla richiesta di attivazione del servizio da parte dell'Amministrazione; l'attivazione del servizio è prevista in data 1 agosto 2022.

2. Alla scadenza, il contratto cesserà automaticamente la propria operatività senza necessità di alcuna comunicazione formale da ognuna delle parti, salva la facoltà dell'Amministrazione di avvalersi della proroga tecnica del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016. Il valore di tale proroga sarà contenuto entro i limiti quantitativi dell'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.

3. In nessun caso il contratto potrà intendersi tacitamente ed unilateralmente rinnovato oltre il predetto termine di durata.

4. In nessun caso il Concessionario potrà sospendere la prestazione dei servizi e, comunque, delle attività previste nel contratto, salvo quanto diversamente previsto nel contratto medesimo.

5. Qualora Il Concessionario si rendesse inadempiente al predetto obbligo, il contratto si potrà risolvere mediante semplice ed unilaterale dichiarazione dell'Amministrazione che verrà comunicata a mezzo Pec.

**Art. 4 – Corrispettivi della concessione**

1. Il valore complessivo presunto della concessione per la durata di sei anni viene determinato in € …, corrispondente alle stime effettuate nel piano economico-finanziario presentato in sede di gara. Le parti si danno reciprocamente atto che detto importo è risultante da una stima indicativa e che non è possibile, in ragione delle specificità del servizio, individuare a priori gli effettivi importi che il Concessionario percepirà in corso di contratto derivanti dall'applicazione dei prezzi offerti in sede di gara.
2. Il corrispettivo dovuto dall'Amministrazione al Concessionario è riferito al costo dei pasti rimborsati ai propri dipendenti e collaboratori, del valore unitario di 7,00 euro; tale corrispettivo è presuntivamente determinato in euro 140.000,00, IVA inclusa, sulla base degli stanziamenti di bilancio operati dall'Amministrazione.
3. i costi derivanti da rischi da interferenze, come attestato dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, corrispondono a 270,00 euro.

**Art. 5 – Canone della concessione**

1. Il Concessionario è tenuto a corrispondere al Concedente, a titolo di canone per l'utilizzo dei beni oggetto della concessione, l'importo annuo di euro 65.000,00, cui va aggiunta l'IVA nella misura di legge. Si rinvia al capitolato tecnico-descrittivo in merito alla disciplina del canone dovuto, anche per l'eventuale abbattimento in funzione della compartecipazione all'investimento sul restyling sostenuta dall'Amministrazione o per eventuali aggiornamenti in corso di contratto.
2. Il Concessionario è inoltre tenuto a corrispondere al Concedente le spese da questi sostenute per l'imposta TARI, secondo la periodicità prevista dal capitolato tecnico-descrittivo.

**Art. 6 – Fatturazione e pagamenti**

1. Il compenso spettante al Concessionario in relazione ai pasti erogati in favore dei dipendenti e collaboratori del Concedente verrà corrisposto con scadenza mensile, su presentazione delle relative fatture accompagnate dalla documentazione probatoria che concordata.
2. Tutte le fatture dovranno contenere il riferimento al presente contratto e al CIG (Codice Identificativo Gare). Ai fini del pagamento del corrispettivo e comunque ove vi siano fatture in pagamento, l'Amministrazione procederà ad acquisire, anche per il subappaltatore, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.), attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.
3. L'Amministrazione provvederà al pagamento entro trenta giorni dal ricevimento della fattura, previa verifica della regolarità delle prestazioni eseguite.
4. La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora l'Amministrazione abbia contestato al Concessionario l'inadempimento o il negligente adempimento di una o più obbligazioni previste dal presente contratto. La sospensione sarà preceduta dal procedimento di cui all'articolo rubricato "Penali". Una volta esaurito il procedimento di contestazione, l'Amministrazione procederà alla liquidazione di tutto o parte dell'importo previsto dalla fattura.
5. L'Amministrazione, in ottemperanza alle disposizioni previste dall'art. 48-bis del D.P.R. 602 del 29 settembre 1973, con le modalità di cui al decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 18 gennaio 2008 n. 40, per ogni pagamento di importo superiore a euro 5.000,00 (IVA inclusa), procederà a verificare se il beneficiario è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo. Nel caso in cui l'Agenzia delle Entrate-Riscossione comunichi che risulta un inadempimento a carico del beneficiario l'Amministrazione applicherà quanto disposto dall'art. 3 del decreto di attuazione di cui sopra.
6. Ogni somma che a causa della mancata produzione delle certificazioni di cui al presente articolo non venga corrisposta dall'Amministrazione, non produrrà alcun interesse.
7. La parte di corrispettivo dell'concessione riservato alla copertura degli oneri per l'attuazione del

documento unico valutazione rischi interferenti, qualora previsti, sarà liquidata con cadenza annuale.
8. Le fatture, redatte secondo le norme fiscali in vigore, saranno intestate all'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste - Area Science Park (P.IVA 00531590321) – Padriciano n. 99, 34149 Trieste e riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN.
9. Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico secondo le specifiche di cui al D.M. 55/2013. Non potranno essere accettate fatture emesse in altre modalità. Il Codice Unico Ufficio dell'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste - Area Science Park è: **UF6YGC.**
10. Area Science Park rientra nell'ambito applicativo dello "split payment" previsto dall'art. 1, co. 629, lett. b) della legge n. 190/2014. Di conseguenza, rimangono a carico della Società gli ulteriori adempimenti fiscali; in particolare le fatture elettroniche emesse dovranno riportare nel campo "esigibilità IVA" la dicitura "operazione soggetta a scissione dei pagamenti". Ai sensi della normativa vigente, le fatture elettroniche prive di questa annotazione verranno rifiutate.
11. L'importo delle predette fatture verrà pagato a mezzo bonifico dall'Amministrazione sul conto corrente dedicato dichiarato dal Concessionario.

**Art. 7 – Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari**

1. In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal D.L. 12 novembre 2010, n. 187 e dalla legge di conversione 17 dicembre 2010, n. 217, Il Concessionario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto, conti correnti bancari o postali "dedicati", anche non in via esclusiva; gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione, ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie connesse al presente contratto.
2. Il Concessionario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) n. 9189818DB5, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, commi 2 e 3, della legge 136/2010 (pagamenti in favore di: enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, gestori e fornitori di pubblici servizi, pagamenti di tributi, spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a 1.500 euro, fermi restando il divieto di impiego del contante e l'obbligo di documentazione della spesa). Si precisa che, ai sensi dell'art. 3, comma 2, della citata legge, i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche, dovranno essere eseguiti tramite il sopra citato conto corrente dedicato, anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale, purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, anche se questo non è riferibile in via esclusiva al presente contratto.
3. Il Concessionario si impegna a indicare il CIG in ogni documento contabile afferente il presente contratto, e si obbliga ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010; Il Concessionario si impegna a trasmettere tempestivamente la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. Il Concessionario si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Amministrazione e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al contratto oggetto della presente proposta.
4. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.
5. Con riferimento ai contratti di subappalto, il Concessionario si obbliga a trasmettere ad Area Science Park, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2, del Codice, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del

D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, attestante che nel relativo subappalto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata. Resta inteso che Area Science Park si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tal riguardo attestato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.
6. In caso di variazione intervenuta in ordine agli estremi identificativi dei conti correnti dedicati o alle persone delegate ad operare sugli stessi, il Concessionario è tenuto a comunicarle tempestivamente e comunque entro e non oltre sette giorni. In difetto di tale comunicazione, il Concessionario non potrà tra l'altro sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.
7. In caso di cessione dei crediti si applica quanto disposto al punto 4.9 della determinazione 7 luglio 2011, n. 4 della soppressa Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici (attuale ANAC).

**Art. 8 – Condizioni e modalità di esecuzione**

1. Le prestazioni contrattuali devono essere eseguite secondo le specifiche descritte all'art.2 e contenute nell'offerta presentata in sede di gara. Il Concessionario si impegna ad eseguire le predette prestazioni, senza alcun onere aggiuntivo, salvaguardando le esigenze di Area Science Park e di terzi autorizzati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto. Il Concessionario, inoltre, rinuncia a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui lo svolgimento delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolato o reso più oneroso dalle attività svolte da Area Science Park e/o da terzi.
2. L'esecuzione delle prestazioni è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte; il Concessionario deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi.
3. Il Concessionario deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Il Concessionario si attiene alle specifiche obbligazioni in materia di personale definite dal Concedente nell'ambito del Capitolato tecnico-descrittivo.
4. Il Concessionario dichiara, con ciò confermando le dichiarazioni rese in sede di gara, di avere effettuato una verifica della disponibilità del personale necessario all'esecuzione della concessione, nonché della disponibilità di attrezzature adeguate all'entità e alla tipologia delle prestazioni oggetto della concessione.
5. Il Concessionario è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui al D.Lgs. n. 81/2008, nonché le disposizioni dello stesso decreto applicabili all'concessione in oggetto.
6. In merito a quanto sopra l'Amministrazione si intende sollevata da qualsiasi responsabilità.

**Art. 9 – Obblighi di riservatezza**

1. Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto. In particolare, si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza dovranno essere rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti attualmente in essere con Area Science Park e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.
2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente contratto.
3. L'obbligo di cui al primo comma non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.
4. Il Concessionario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

5. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, Area Science Park ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che Il Concessionario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione.
6. Il Concessionario potrà citare i termini essenziali del presente contratto, nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione del Concessionario stesso a gare e appalti, previa comunicazione ad Area Science Park.

**Art. 10 – Trattamento dei dati personali**

1. Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal General Data Protection Regulation (GDPR) - Regolamento UE 2016/679 - con la sottoscrizione del presente contratto entrambe le parti si impegnano, informandosi reciprocamente ai sensi del predetto Regolamento, a far sì che tutti i dati scambiati e comunque connessi con il presente contratto siano oggetto di trattamento, automatizzato e non, esclusivamente per le finalità gestionali e amministrative inerenti l'adempimento degli obblighi contrattuali, nonché di quelli legislativi e amministrativi collegati.
2. Il conferimento dei dati – che non necessita di specifico consenso – è necessario per l'assolvimento delle predette finalità e in difetto non sarà possibile realizzarle in tutto o in parte.
3. I dati saranno utilizzati dalle parti solo con le modalità e procedure necessarie al perseguimento delle finalità indicate, applicando tutte le misure tecnologiche e organizzative di sicurezza adeguate, improntando il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della legislazione nazionale ed europea vigente in materia di protezione dei dati personali (ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la protezione dei dati personali).
4. Relativamente al trattamento dei dati personali per l'esecuzione delle attività di cui al contratto espletate dal Concessionario, lo stesso tratterà i dati personali per conto di Area Science Park in qualità di Responsabile del trattamento ai sensi dell'articolo 28 del GDPR. Pertanto, Area Science Park, avendo verificato il possesso dei requisiti di esperienza, capacità e affidabilità idonei a garantire il rispetto delle disposizioni di cui al GDPR (ivi comprese le misure di sicurezza) da parte del Concessionario, nomina quest'ultimo, che accetta, quale responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 GDPR, con apposito atto separato.

**Art. 11 – Responsabilità civile**

1. Il Concessionario risponde dei danni arrecati dai propri dipendenti e incaricati ai beni del Concedente, nonché a terze persone o a cose di terzi con i quali venga in contatto in ragione dello svolgimento delle attività oggetto della concessione.
2. Inoltre, il Concessionario si obbliga a manlevare e mantenere indenne Area Science Park da qualsiasi azione di responsabilità eventualmente promossa nei confronti di quest'ultima in ragione dei suddetti inadempimenti.
3. Il Concessionario è l'unico responsabile dell'esecuzione del servizio svolto in concessione, anche nel caso in cui sia stato autorizzato a subaffidare a terzi parte del servizio.
4. Il Concessionario è obbligato alla pronta riparazione dei danni stessi e stipulerà per l'intera durata contrattuale una polizza assicurativa R.C.T. (responsabilità civile verso terzi), ai sensi dell'art. 1917 c.c. nella quale anche il Concedente e i suoi dipendenti figurino quali terzi beneficiari, per massimale non inferiore a euro 10.000.000,00. **La polizza, debitamente quietanzata, dovrà essere trasmessa al Concedente entro 30 giorni dall'aggiudicazione, e comunque prima dell'inizio del servizio**. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse al Concedente alle relative scadenze.
5. Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto. Si rinvia, in merito, a quanto previsto in merito dal successivo art. 17.

**Art. 12 - Subappalto**

1. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 174 del Codice, la disciplina del subappalto si applica, in quanto compatibile, anche alle prestazioni che il Concedente ha dichiarato di voler affidare a soggetti terzi.
2. Il Concessionario, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, affida in subappalto l'esecuzione delle seguenti prestazioni: …
3. L'eventuale ricorso al subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti di Area Science Park, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata. Il Concessionario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, nei modi e nei casi indicati al comma 5 dell'art. 174 del Codice.
4. Il Concessionario si obbliga a manlevare e tenere indenne Area Science Park da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.
5. Il Concessionario si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subconcessione qualora, durante l'esecuzione dello stesso, vengano accertati da Area Science Park inadempimenti, da parte del subappaltatore, di rilevanza tale da giustificare la risoluzione, avuto riguardo all'interesse dell'Amministrazione. In tal caso il Concessionario non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte dell'Amministrazione, né al differimento dei termini di esecuzione del contratto.
6. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.
7. Considerata la specificità della presente concessione, in cui i corrispettivi del Concessionario sono in assoluta prevalenza versati da soggetti diversi dal Concedente, non si applica il meccanismo di pagamento diretto dei subappaltatori previsto dall'art. 174, comma 7 del Codice.

**Art. 13 – Garanzia definitiva**

1. A garanzia dell'esatto e tempestivo adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente contratto, il Concessionario ha depositato idonea garanzia dell'importo di euro … (…./00), resa ai sensi dell'art. 103 del Codice, in favore dell'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park.
2. La garanzia ha validità temporale pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte di Area Science Park, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.
3. La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di quindici giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta scritta di Area Science Park qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte del Concessionario. In caso di inadempimento a tale obbligo, Area Science Park ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.
4. La garanzia fideiussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'ottanta percento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidette, è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte del Concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.
5. L'ammontare residuo pari al venti per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.
6. Area Science Park ha diritto di valersi della cauzione per l'applicazione delle penali, nei casi di risoluzione del contratto e/o per la soddisfazione degli obblighi di cui agli artt. 6 e 9 del presente contratto.

**Art. 14 – Recesso per giusta causa**

1. In caso di sopravvenienze normative interessanti Area Science Park che abbiano incidenza sull'esecuzione della fornitura o della prestazione del servizio, l'Amministrazione potrà recedere in tutto o in parte

unilateralmente dal contratto, con un preavviso di almeno trenta giorni solari, da comunicarsi al Concessionario mediante PEC.
2. Nelle ipotesi di recesso per giusta causa di cui al presente articolo, Il Concessionario ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto stabilito all'art. 1671 codice civile.

**Art. 15 – Divieto di cessione del contratto; cessione del credito**

1. Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate dall'art. 106, comma 1, lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto al Concessionario di cedere il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice.
2. Il Concessionario può cedere i crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse all'art. 106, comma 13, del Codice. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate ad Area Science Park. Si applicano le disposizioni di cui alla legge n. 52/1991**.** È fatto, altresì, divieto al Concessionario di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.
3. Il Concessionario, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il codice CIG assegnato al contratto al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conti correnti dedicati nonché ad anticipare i pagamenti al Concessionario, mediante bonifico bancario o postale, sui conti correnti dedicati del Concessionario medesimo, riportando il CIG.
4. In caso di inosservanza da parte del Concessionario agli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto di Area Science Park al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

**Art. 16 – Decadenza dalla concessione**

1. Con atto formale del Concedente, il Concessionario potrà essere dichiarato decaduto dalla concessione del servizio, oltre che per grave inadempimento degli obblighi stabiliti dalla legge o dal presente contratto, anche quando per negligenza od imperizia comprometta in qualunque modo la regolare gestione del servizio. La dichiarazione di decadenza dovrà essere preceduta dalla previa diffida ad eliminare entro un congruo termine le irregolarità riscontrate e potrà essere dichiarata qualora il Concessionario non adempia alle prescrizioni della diffida. La decadenza dalla concessione determinerà l'automatica risoluzione del contratto, ad ogni effetto. Per quanto non diversamente previsto, si applica in quanto compatibile la disciplina di cui all'art. 108 del Codice.
2. Costituiscono ipotesi di grave inadempimento di cui al comma 1:
- mancato rispetto del progetto di riassorbimento del personale;
- mancata consegna del piano di pulizie e sanificazione (art. 3.6, comma 3, del Capitolato tecnico-descrittivo);
- mancata consegna del piano di manutenzione ordinaria (art. 3.6, comma 5, del Capitolato tecnico-descrittivo);
- mancata consegna del piano di autocontrollo (art. 3.7, comma 14, del Capitolato tecnico-descrittivo);
- mancata consegna del piano emergenza ed evacuazione (art. 3.10, comma 3, del Capitolato tecnico-descrittivo);
- gravi e ripetute inosservanze agli obblighi di igiene e sicurezza.
3. Nel caso si verifichino le condizioni di cui ai commi precedenti, il Concedente ne darà comunicazione scritta al Concessionario e, valutate le giustificazioni da questo prodotte nei successivi trenta giorni, qualora determini di non accoglierle, pronuncerà la decadenza dandone notizia al Concessionario stesso.
4. In tali casi Area Science Park ha la facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

5. Costituiscono ipotesi di decadenza dalla concessione la fattispecie prevista dall'art. 108, comma 4, del Codice (mancato rispetto dei termini di adempimento per negligenza del Concessionario), la mancata produzione o pagamento della polizza assicurativa RCT, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento, il ricorso a subappalti non autorizzati dall'Amministrazione, la violazione del divieto di cessione del contratto o delle norme in materia di cessione del credito.

**Art. 17 – Ulteriori ipotesi di decadenza dalla concessione**

1. Area Science Park procederà alla dichiarazione di decadenza dalla concessione in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti del Concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione.
2. In ogni caso, Area Science Park potrà operare ai sensi del comma 1 qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 80, ovvero nei casi indicati dall'art. 108, comma 1, del Codice.

**Art. 18 – Facoltà di estensione del servizio in concessione**

1. Le parti convengono che il rischio commerciale della gestione del servizio in concessione si intende completamente a carico del Concessionario, non garantendo il Concedente che l'ammontare dei pasti da erogare e del servizio bar sia pari a quello stimato in linea di massima nell'ambito della procedura di selezione del Concessionario, dovendosi intendere il servizio in concessione da prestarsi "al bisogno" dell'utenza.
2. Il Concedente si riserva, peraltro, il diritto di richiedere al Concessionario l'estensione del servizio in concessione anche a prestazioni non contemplate originariamente dal presente contratto, purché complementari e omogenee a quelle originarie. Le condizioni e i prezzi delle suddette estensioni saranno oggetto di apposita contrattazione.

**Art. 19 – Penali**

1. In caso di eventuali prestazioni non conformi a quanto indicato nelle modalità di espletamento descritte nel Capitolato tecnico-descrittivo oppure rispetto alle modalità organizzative e di prestazione del servizio offerte dal Concessionario in sede di gara, saranno applicate le penali individuate dal Capitolato, salvo quanto previsto all'art. 16 del presente contratto.

**Art. 20 - Fallimento del Concessionario o morte del titolare**

1. Il fallimento del Concessionario comporta lo scioglimento ope legis del presente contratto di concessione, salvo quanto previsto dall'art. 110 del Codice. Qualora il Concessionario sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà di Area Science Park proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.
2. In caso di RTI e consorzi ordinari, si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 – commi 17 e 18 – del Codice.
3. Ai sensi dell'art. 110 del Codice, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del Concessionario, o di decadenza dalla concessione o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del Codice ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4- ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, Area Science Park interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio oggetto dell'concessione. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

**Art. 21 – Modifica del contratto durante il periodo di efficacia**

1. Le modifiche e le varianti sono regolate dal Capitolato tecnico-descrittivo e dall'art. 106 del Codice, cui integralmente si rinvia.
2. Il Concessionario espressamente accetta di eseguire tutte le variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune da Area Science Park, purché non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.
3. Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dal Concessionario se non sia stata approvata da Area Science Park.

**Art. 22 – Responsabile del procedimento e Direttore dell'esecuzione del contratto**

1. Il Responsabile del procedimento è il dott. Diego Arocchi, Direttore della Sezione Affari Istituzionali, Appalti, Processi e Sistemi Informativi.
2. Il Direttore dell'esecuzione del contratto è la dott.ssa Romina Degrassi, responsabile dell'Ufficio Servizi generali dell'Amministrazione.
3. Eventuali variazioni rispetto alle responsabilità sopra indicate saranno tempestivamente comunicate al Concessionario.

**Art. 23 – Obblighi e adempimenti a carico del Concessionario**

1. Il Concessionario si obbliga ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto e nei suoi allegati. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle predette norme e prescrizioni, resteranno ad esclusivo carico del Concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale. Il Concessionario non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tale titolo, nei confronti dell'Amministrazione.
2. Il Concessionario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza e sanitarie vigenti.
3. Il Concessionario si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Amministrazione, nonché a dare immediata comunicazione all'Amministrazione di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto.
4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente contratto. Il Concessionario si impegna, altresì, a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
5. Il Concessionario dovrà attenersi a quanto stabilito dall'art. 42 del D.lgs. 50/2016 per evitare situazioni di conflitto di interesse.
6. Il Concessionario è tenuto a comunicare all'Amministrazione ogni modificazione negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi. Tale comunicazione dovrà pervenire all'Amministrazione entro dieci giorni dall'intervenuta modifica.
7. Tutta la documentazione creata o predisposta dal Concessionario nell'esecuzione del presente contratto non potrà essere, in alcun modo, comunicata o diffusa a terzi, senza la preventiva approvazione espressa da parte dell'Amministrazione.
8. In caso di inadempimento da parte del Concessionario a quanto stabilito nei precedenti commi, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, l'Amministrazione avrà facoltà di dichiarare la decadenza dalla concessione e la conseguente risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art. 16.

**Art. 24 – Disposizioni anticorruzione**

1. Nell'espletamento del servizio oggetto della concessione vanno rispettati gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento approvato ai sensi della legge 6 novembre 2012 n. 190 ("Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica stazione appaltante") e visibile sul sito istituzionale dell'Amministrazione, la cui violazione costituisce causa di risoluzione del contratto.
2. Il Concessionario collabora con il Responsabile della prevenzione della corruzione dell'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park, segnalando le eventuali difficoltà incontrate nell'adempimento delle prescrizioni contenute nel piano per la prevenzione della corruzione dell'Ente e segnalando situazioni di illecito nell'Amministrazione di cui sia venuto a conoscenza.

**Art. 25 – Foro di competenza**

1. Per tutte le controversie dipendenti dalla presente commessa è competente il Foro di Trieste.

**Art. 26 – Forma del contratto, oneri fiscali, spese contrattuali e rimborso delle spese di pubblicazione**

1. Il contratto è stipulato in modalità elettronica ai sensi del combinato disposto dell'art. 32 co. 14 del Codice e dell'articolo 6 del D.L. 23 dicembre 2013, n. 145 convertito con Legge 21 febbraio 2014, n. 9.
2. Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri relativi alla stipula del contratto, ivi comprese le spese di registrazione in caso d'uso ed ogni altro onere tributario. L'imposta di bollo è dovuta nella misura di € 16,00 ogni quattro facciate del presente atto.
3. Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 8.000 (ottomila//00). La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, che potrà variare anche in caso anche di eventuali avvisi relativi a proroghe e/o rettifiche al bando, nonché le relative modalità di pagamento.
4. Le Parti di questo atto consentono il trattamento dei loro dati personali ai sensi della legge vigente; gli stessi dati potranno essere inseriti in banche dati, archivi informatici e sistemi telematici solo per fini e formalità dipendenti dal presente atto ed effetti fiscali connessi.

Letto, approvato e sottoscritto

Per il Concedente Area Science Park per il Concessionario

Documento firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n, 445, del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate.

**Clausole vessatorie**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile si richiamano ed espressamente si approvano i seguenti articoli:

Art. 6 – Fatturazione e pagamenti

Art. 8 – Condizioni e modalità di esecuzione
Art. 9 – Obblighi di riservatezza
Art. 11 – Responsabilità civile
Art. 12 – Subappalto
Art. 13 – Garanzia definitiva
Art. 14 – Recesso per giusta causa
Art. 15 – Divieto di cessione del contratto; cessione del credito
Art. 16 – Decadenza dalla concessione
Art. 17 – Ulteriori ipotesi di decadenza
Art. 19 – Penali
Art. 23 – Obblighi ed adempimenti a carico del Concessionario
Art. 25 – Foro di competenza

Il Concessionario

_____

# ALLEGATO “P-03”

Capitolato Tecnico Descrittivo

**CAPITOLATO TECNICO-DESCRITTIVO**

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR**

## ART. 1 – OGGETTO

1. Il presente Capitolato ha ad oggetto la prestazione, in regime di concessione, del servizio di ristorazione e di bar, unitamente all'effettuazione di servizi accessori e supplementari di coffee break e catering nelle salette riservate, in favore dell'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park, con sede legale in Trieste, Padriciano 99 (d'ora innanzi "il Concedente"), da parte del soggetto affidatario del servizio a seguito di procedura di gara aperta comunitaria (d'ora innanzi "il Concessionario).
2. La concessione ha ad oggetto anche l'uso dei locali e le relative attrezzature di proprietà del Concedente, strumentali all'espletamento dei servizi di ristorazione e bar, eseguiti secondo la disciplina contenuta nel successivo art. 3 del presente Capitolato e nello Schema di contratto – all. P02.
3. Il servizio è svolto presso i due Campus di Area Science Park: Campus di Padriciano (edificio C) – Padriciano 99 e Campus di Basovizza (edificio Q1) – SS14 Km 163,5, come da planimetrie allegate P-07 e P-09.
4. Il Concedente fornirà al Concessionario i seguenti servizi accessori, i cui costi sono forfettariamente compresi nel canone di concessione di cui all'art. 5: acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e climatizzazione, numero telefonico di rete fissa, collegamento base ad internet, indirizzo di posta elettronica con dominio @areasciencepark.it, servizi comprensoriali di manutenzione degli impianti, di manutenzione esterna e di sorveglianza dei Campus. Il costo relativo all'imposta per l'asporto rifiuti (TARI) sarà anticipato dall'Amministrazione e sarà oggetto di rimborso integrale da parte del Concessionario con le modalità di cui all'art. 5.
5. Il presente Capitolato recepisce i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. del 10.3.2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".
6. Il presente capitolato mira, inoltre, a dare la massima attuazione possibile a quanto previsto dai seguenti principi e criteri normativi: tutela delle esigenze sociali connesse all'espletamento del servizio, tutela del bene primario "salute", promozione dello sviluppo sostenibile, lotta allo spreco alimentare (Legge 166/2016 e s.m.i.), massimo perseguimento criteri "filiera corta" e "chilometro zero", rispetto normativa vigente per contenitori a contatto con alimenti, aderenza ai criteri relativi alla acquacoltura biologica e prodotti ittici a specie non a rischio IUCN, formazione del personale, agricoltura sociale, promozione della somministrazione dei prodotti da commercio "equo e solidale".
7. Il servizio deve essere svolto in regime di qualità, conformemente alle norme UNI EN ISO 9001 e agli altri di sistemi di qualità cui il Concessionario aderisce. Per tutta la durata del contratto, con cadenza annuale, saranno effettuati, da parte del Concedente, audit di seconda parte sulla gestione di qualità, secondo le modalità previste dall'art. 9 - Verifiche di conformità del servizio.
8. I servizi oggetto della presente concessione vengono erogati in favore dei dipendenti, collaboratori a qualsiasi titolo, appaltatori, clienti e ospiti del Concedente e, in generale, dei soggetti che operino per conto del Concedente all'interno dei Campus dell'Area di Ricerca di Padriciano e Basovizza, nonché in favore dei dipendenti, collaboratori a qualsiasi titolo, appaltatori, clienti e ospiti delle società, enti e laboratori insediati nei suddetti Campus. La lista aggiornata dei soggetti insediati nei due Campus è disponibile sul sito istituzionale dell'Amministrazione.
9. Per l'erogazione dei pasti in favore dei dipendenti, collaboratori a qualsiasi titolo, appaltatori, clienti e ospiti delle società, enti e laboratori insediati nei suddetti Campus, il Concessionario conclude apposite convenzioni con gli stessi con cui vengono disciplinate le modalità di pagamento del servizio di ristorazione,

rimanendo il Concessionario per ogni altro aspetto vincolato alle clausole e condizioni previste dal presente Capitolato. Si rinvia, in merito, a quanto previsto dal successivo art. 7 – Corrispettivi del concessionario.
10. I contenuti del rapporto di concessione e le attività connesse alla gestione del servizio sono precisati di seguito e, in particolare, all'art. 3 rubricato "Modalità di gestione del servizio".

**ART. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE**

1. La concessione di servizi e di beni immobili attrezzati ha una durata di sei anni. Il contratto decorre dalla richiesta di attivazione del servizio da parte dell'Amministrazione; l'inizio del servizio è previsto a far data dal giorno 1° agosto 2022.
2. Il Concedente si riserva la facoltà di procedere alla proroga tecnica del contratto nell'eventualità del protrarsi delle procedure di gara per il nuovo affidamento, entro i limiti quantitativi dell'art. 106, comma 12, del D.lgs. n. 50/2016.

**ART. 3 – MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO**

**3.1 SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

1. Le finalità del servizio di ristorazione sono di garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale, in ottemperanza alla normativa vigente e mediante la puntuale applicazione:
- delle indicazioni del decreto ministeriale in materia di Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;
- delle procedure indicate nel Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva redatto da ANGEM e Legacoop, approvato dal Ministero della Salute DGISAN 0042521 – P, dd. 18/12/2012;
- dei principi contenuti nell'Accordo Stato Regioni n. 222 del 24.11.2016, in particolare per quanto previsto alla lettera d., punto C del III capitolo relativo all'applicazione del processo NACCP.

2. Il presente capitolato tiene conto, inoltre, delle indicazioni contenute nel Decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021 "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»".
3. Il servizio verrà svolto nei locali attrezzati presso i due Campus di Padriciano e di Basovizza. Le sale di ristorazione dei Campus hanno la seguente capienza massima: n. 244 posti Padriciano e n. 284 posti Basovizza.
Per tutto il periodo di emergenza epidemiologica da Covid-19, la capienza delle sale è limitata a: n. 122 posti Padriciano e n. 142 posti Basovizza.
4. Ulteriori informazioni sui locali destinati a ristorazione e cucina sono disponibili nei seguenti documenti: P-06. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio C; P-08. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio Q1 - zona ristorazione.
5. L'orario di distribuzione pasti è il seguente: tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì con orario continuato dalle 12.00 alle 14.30. **Il Concessionario dovrà presentare, prima dell'attivazione del servizio, un calendario delle giornate di apertura e chiusura per ciascun anno solare, sottoposto ad approvazione da parte del Concedente**.
6. Qualora, per motivi contingenti e straordinari (es. eventi, convegni, corsi di formazione) dovesse registrarsi una maggiore affluenza che rendesse necessario od opportuno estendere detta fascia oraria oltre quella espressamente prevista, il Concessionario estenderà l'orario di prestazione del servizio secondo necessità, senza che questo gli conferisca il diritto a richiedere maggiorazioni di prezzo, risarcimenti o indennizzi. Eventuali variazioni continuative dovranno essere concordate con il Concedente.
7. Il servizio è articolato nelle seguenti attività:

- approvvigionamento delle materie prime alimentari, dei prodotti non alimentari e di consumo, nel rispetto delle indicazioni riportate nell'allegato "P-04. Tipologie di pasto, grammature ed esigenze qualitative minime";
- preparazione dei pasti **in modalità espressa** presso i centri cottura dei Campus (Padriciano e Basovizza) e somministrazione ai fruitori del servizio nelle sale di ristorazione dedicate; la preparazione dovrà essere effettuata in loco salva la possibilità, da indicare in sede di offerta, di effettuare il servizio mediante **pasti veicolati** per le preparazioni indicate nell'allegato "P-04. Tipologie di pasto, grammature ed esigenze qualitative minime". **Le preparazioni veicolate potranno essere effettuate sia in modalità legame fresco-caldo sia in modalità cook and chill, ma saranno limitate esclusivamente alle tipologie ammesse dall'allegato P-04 e dovranno rispettare il cronoprogramma di inizio - fine produzione / somministrazione durata cottura e rigenerazione per i pranzi riportato nel medesimo allegato P-04**. Il cronoprogramma previsto dall'allegato P-04 si riferisce all'ipotesi di utilizzare il centro cottura di Basovizza come centro principale; le prescrizioni di orario sono pertanto riferite a questa ipotesi. Resta salva la possibilità di utilizzare un centro cottura esterno, dimostrando le tempistiche di produzione/somministrazione/cottura/rigenerazione tramite opportuno cronoprogramma, redatto sulla falsariga di quello previsto nell'allegato P-04; in ogni caso, saranno ammesse modifiche al cronoprogramma nel limite massimo di un'ora di anticipo rispetto alle tempistiche riportate nel cronoprogramma contenuto nell'allegato P-04. Le specifiche modalità di preparazione saranno puntualmente indicate nell'offerta presentata in gara, nel rispetto delle prescrizioni minime del presente capitolato e di tutta la documentazione di gara;
- **servizio corner Pizza**: presso i corner Pizza attrezzati presso i Campus, il Concessionario provvede alla preparazione delle pizze a partire da panetti di pasta già lievitati, alla loro farcitura e alla cottura in forno elettrico;
- a richiesta degli utenti, somministrazione dei pasti (su prenotazione) anche in **modalità da asporto**, previo confezionamento in appositi contenitori (**lunch box** con le stesse pietanze della linea self); il confezionamento dovrà rispettare le apposite indicazioni dei Criteri Ambientali Minimi;
- a richiesta degli utenti, somministrazione di un **cestino sostitutivo dei pasti** (preparazioni fredde su prenotazione) **in modalità da asporto**; il confezionamento dovrà rispettare le apposite indicazioni dei Criteri Ambientali Minimi;
- a richiesta degli utenti (su prenotazione), predisposizione di pietanze vegane e di diete speciali (es. senza glutine/senza lattosio) per le tipologie: PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO (rif. Allegato P-04);
- riordino, pulizia, sanificazione della cucina e delle sale da pranzo, che comprende anche la pulizia e sanificazione dei bagni, secondo le prescrizioni del successivo punto 3.6.

7. Il Concessionario potrà utilizzare tutte le dotazioni presenti nei centri cottura; il Concessionario provvede alla gestione della manutenzione ordinaria e straordinaria degli elettrodomestici, delle attrezzature, degli allestimenti e arredi, nonché alla sostituzione di componenti in caso di rotture e malfunzionamenti, secondo le prescrizioni del successivo punto 3.8.

### 3.1.1 Preparazione dei pasti

1. Le attività di **preparazione dei pasti** consistono, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica, nella preparazione, eventuale rigenerazione, e cottura delle pietanze da presentare sulle linee di distribuzione. Tutti gli alimenti oggetto di fornitura dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative nazionali italiane e dell'UE in merito. Tutte le materie prime alimentari dovranno rispondere a quanto previsto dall'allegato P-04 "Tipologie di pasto, grammature ed esigenze qualitative minime".
2. Sono a carico del Concessionario l'acquisto, il trasporto, l'immagazzinamento e la corretta conservazione dei prodotti.
**3. Il Concessionario dovrà presentare, entro dieci giorni dall'avvio del servizio in concessione, le schede tecniche in formato digitale dei prodotti utilizzati, con indicazione delle caratteristiche merceologiche**

**relative a qualità, composizione, taglio e confezionatura così come previsto dalla normativa di settore; i prodotti dovranno possedere tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente in materia.**

4. I pasti somministrati dovranno corrispondere per tipologia, grammatura e standard di qualità alle prescrizioni dell'allegato "P-04. Tipologie di pasto, grammature ed esigenze qualitative minime", cui integralmente si rinvia.

5. Il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (pranzo). Tali campioni andranno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi e muniti di etichetta riportante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4° per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione"

6. Il Concessionario deve pubblicare il menu dettagliato giornaliero, sia in forma cartacea (affissione nei locali di ristorazione) che digitale (mediante utilizzo dei monitor di sala e consegna al Concedente per la pubblicazione sui canali di Area Science Park dedicati agli insediati).

I menu devono:

- dare evidenza degli ingredienti utilizzati per il confezionamento delle pietanze, degli allergeni, delle modalità di preparazione e di cottura, dell'apporto calorico indicativo per porzione; sulla linea self dovrà inoltre essere indicato l'utilizzo di aglio e/o cipolla.
- riportare con precisione la specie animale di provenienza delle carni, accompagnata dalla denominazione del taglio utilizzato (filetto bovino, lonza suina, scaloppa vitello, ecc.), nonché delle specie ittiche (filetto di cernia, platessa, ecc.);
- indicare in modo chiaro il piatto che viene erogato (sia nella descrizione dell'alimento sia nelle modalità di preparazione e cottura: sono da evitare diciture generiche quali "formaggi misti", "salume" e i nomi di fantasia quali "insalata primavera" o "involtino fantasia dello chef", etc.) nonché la natura delle materie prime utilizzate (fresco e/o surgelato-congelato);
- essere articolati su almeno quattro settimane e su quattro stagioni;
- i menu devono essere redatti in italiano ed in inglese;
- ulteriori specifiche potranno essere fornite dal Concessionario in sede di offerta presentata in gara; a tal fine, il Concedente mette a disposizione, in allegato al documento P-04, un Menu esemplificativo redatto con la consulenza di un dietista, rispetto al quale il Concessionario dovrà proporre le opportune integrazioni ed eventuali modifiche. Si precisa che il Menu esemplificativo è articolato su due stagioni (autunno/inverno e primavera/estate) e prevede il minimo di opzioni prescritte dal capitolato (1 zuppa; 1 primo vegetariano; 1 primo; 1 secondo di pesce oppure di carne; 1 secondo vegetariano; 1 contorno cotto; 1 contorno crudo; 1 dolce o frutta). Resta salva la possibilità per il Concessionario di offrire integrazioni e modifiche rispetto al Menu, articolandolo sull'alternanza delle quattro stagioni, nel rispetto del bilanciamento nutrizionale che il Menu proposto esprime.

7. Tutte le pietanze dovranno rispettare i quantitativi minimi delle grammature indicati per i principali alimenti nell'allegato P-04, in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti principali caratterizzanti la pietanza e di uso più comune previsti per la realizzazione di ogni singola preparazione.

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Le porzioni indicate possono essere modificate del ± 5/10% per venire incontro alla possibile variabilità individuale e/o gestionale.

8. Dovrà essere garantita la costante disponibilità di **condimenti** a disposizione dei commensali, secondo tipologie e caratteristiche previste dall'allegato P-04. Le modalità in cui i condimenti saranno messi a disposizione dei commensali saranno definite dal concessionario nella propria offerta tecnica; per tutta la durata dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 sarà consentito l'utilizzo di condimenti monodose.

9. È vietata ogni forma di riciclo delle pietanze. Le eccedenze cotte vanno interamente smaltite. Non sono considerate eccedenze cibi cotti non presentati alla distribuzione, purché correttamente conservati in funzione delle vigenti normative ed in applicazione del D.M n. 65 del 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali

Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari".
10. Al fine di perseguire il principio sociale della "lotta allo spreco alimentare", a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (pietanze servite o cibi non somministrati) il Concessionario si impegna, in via prioritaria:

- a donare i cibi non somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano ai fini di beneficenza, distribuzione di beni alimentari e pietanze gratuita, il tutto come meglio specificato dal D.M. 10 marzo 2020;
- a donare le pietanze servite, da raccogliere secondo le indicazioni di cui al D.M. 10 marzo 2020, per alimentazione animali, canili e gattili presenti in zona;

➢ **a tal fine, il Concessionario presenterà al Concedente, prima dell'avvio del servizio, la lista dei soggetti beneficiari del recupero delle eccedenze;**
➢ **il Concessionario fornisce inoltre al Concedente un riepilogo, in un rapporto almeno semestrale, dei quantitativi di derrate alimentari non somministrate e recuperate ai fini sociali**.

### 3.1.2 Distribuzione dei pasti

1. Le **attività di distribuzione dei pasti** consistono nella presentazione delle pietanze confezionate sulla linea self-service dotate di scaldavivande e nel successivo impiattamento, ovvero, per le portate fredde, nell'esposizione di pietanze già porzionate e impiattate negli espositori per la scelta autonoma dei fruitori.
2. La distribuzione dei pasti è attualmente articolata, per ciascun Campus, in 2 linee self service e 1 corner dedicato alla pizza. Nelle sale sono inoltre presenti delle isole dedicate alle verdure fresche con le quali i commensali possono autonomamente comporre il contorno insalata. Le isole non sono attualmente utilizzate in funzione delle misure di contenimento attive per l'emergenza epidemiologica da Covid-19. Al termine delle linee di distribuzione è presente il servizio di pagamento dei pasti.
3. Il Concessionario dovrà presentare, in sede di gara, un'offerta che descriva le modalità di distribuzione dei pasti, compresa la collocazione delle casse per il pagamento, che intende attuare nei locali oggetto della Concessione. Le modalità saranno distinte tra quelle ordinarie e quelle attive per tutto il periodo dell'emergenza epidemiologica.
4. Durante l'intera fase della distribuzione dei pasti il Concessionario deve mettere in atto tutte le azioni necessarie a garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ottimali delle pietanze preparate e l'abbattimento dei rischi di contaminazione microbica, ottemperando a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti. Il Concessionario si obbliga inoltre a mantenere il medesimo standard quantitativo e qualitativo del cibo dall'inizio alla fine della fascia oraria di prestazione del servizio.
5. Il Concessionario dovrà garantire la costante disponibilità, durante tutto l'orario di distribuzione, di bicchieri e posate con le caratteristiche di cui al successivo 3.8; il Concessionario dovrà garantire il rispetto di opportune misure di igiene, anche in funzione di prevenzione da contagio da Covid-19, secondo le indicazioni previste nell'ambito della propria offerta tecnica (es. posate imbustate).
6. Il Concessionario dovrà garantire la costante disponibilità, durante tutto l'orario di distribuzione, di vassoi con le caratteristiche di cui al successivo 3.8.
7. Il Concessionario dovrà applicare i prezzi per i pasti definiti dall'allegato M-05 (Schema per l'offerta economica), applicando la percentuale di sconto offerta in sede di gara. Le eventuali offerte integrative rispetto alle tipologie di pasto definite nell'allegato M-05 saranno qualificate come alternative a una specifica pietanza, riconducendole a uno dei prezzi previsti nel Listino. Resta salva la possibilità, in corso di contratto, di concordare con il Concedente eventuali integrazioni ai listini approvati per introdurre delle alternative non inizialmente previste nel contratto.
8. Il servizio di ristorazione dovrà includere un sistema di free beverage. A tale scopo, il Concessionario installerà, a propri oneri e spese, almeno un erogatore di acqua (naturale e gassata) e bevande (almeno

ulteriori due alternative) per ciascun Campus. Le operazioni di manutenzione (ordinaria e straordinaria), assistenza e pulizia dei distributori sono a carico del Concessionario e devono essere garantiti:
- un costante rifornimento dei prodotti anche non prenotati;
- una puntuale e scrupolosa pulizia dei distributori;
- la pulizia giornaliera del locale in cui sono installati i distributori e asporto dei rifiuti.

9. Nel caso di guasti, il Concessionario deve procedere alla riparazione del distributore entro 24 ore dalla comunicazione del guasto, garantendo in ogni caso un servizio alternativo; i distributori che presentassero frequenti fermi dovranno essere sostituiti entro 10 giorni dalla richiesta del Concedente.
10. È fatto divieto di servire bevande alcooliche nelle sale di ristorazione.

**3.2 SERVIZIO SALETTE RISERVATE**

1. Il servizio nelle salette riservate (locale T30 nell'edificio C del Campus di Padriciano, rif. All. P-07. Pianta mensa Padriciano; locale T01 nell'edificio Q1 del Campus di Basovizza, rif. All. P-08. Pianta mensa Basovizza) è effettuato su prenotazione, sia da parte del Concedente che da parte degli altri utenti interessati.
2. La saletta riservata del Campus di Padriciano (locale T30) ha una capienza massima da 20 coperti. Per tutto il periodo di emergenza epidemiologica da Covid-19, la capienza della saletta è limitata a n. 10 posti. La saletta riservata del Campus di Basovizza (locale T01) ha una capienza massima da 40 coperti. Per tutto il periodo di emergenza epidemiologica da Covid-19, la capienza della saletta è limitata a n. 20 posti.
3. Le modalità del servizio di ristorazione da effettuarsi nelle salette riservate sono le seguenti:
A) servizio al tavolo, con menu del giorno del self-service. La composizione dei pasti è quella specificata nell'allegato P-04. I prezzi applicati a questo servizio sono gli stessi indicati nell'offerta economica del Concessionario, maggiorati del 10%.
B) servizio al tavolo, con menu da concordare su specifica richiesta. Per questa tipologia di servizio il Concedente o gli interessati concordano direttamente con il Concessionario il menu richiesto e il prezzo.
4. Nelle giornate in cui non sono previste prenotazioni, le salette sono a disposizione di tutta l'utenza come estensione delle sale ristorazione.
5. Per l'espletamento del servizio, il Concessionario deve svolgere tutte le operazioni relative alla preparazione della sala ed al successivo riassetto.

**3.3 SERVIZIO BAR**

1. Il servizio bar consiste nella somministrazione di alimenti (caldi e freddi) e bevande presso i locali attrezzati presso i due Campus di Padriciano e di Basovizza.
2. Per tutto il periodo di emergenza epidemiologica da Covid-19, la possibilità di compresenza nel bar è limitata a: n. 17 accessi contemporanei, sia a Padriciano che a Basovizza.
3. Ulteriori informazioni sui locali sono disponibili nei seguenti documenti: P-06. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio C; P-08. Dossier sullo stato di fatto dell'edificio Q1 - zona ristorazione.
4. L'orario di apertura minimo del bar è il seguente: tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì con orario continuato dalle ore 8:00 alle 18:30. Il servizio bar seguirà il medesimo calendario delle giornate di apertura e chiusura stabilito per il servizio di ristorazione. Eventuali variazioni all'orario indicato o alle giornate di apertura saranno soggette ad approvazione da parte del Concedente.
5. Il Concessionario dovrà garantire un'adeguata varietà delle bevande e preparazioni somministrate presso il bar. L'elenco dei prodotti in vendita e il relativo prezzo sono soggetti ad approvazione da parte del Concedente. Per i soli prodotti indicati nell'allegato M-05 (Schema per l'offerta economica), il prezzo finale di vendita non potrà essere superiore ai prezzi indicati, cui verrà applicato il ribasso percentuale offerto in sede di gara.
6. Il listino dei prezzi praticato è esposto in un luogo visibile al pubblico e sulla merce esposta è sempre essere indicato il relativo prezzo.

7. Nel bar non sono previsti supplementi per l'eventuale servizio al tavolo né per i pagamenti elettronici.
8. Conformemente a quanto dichiarato in offerta, il Concessionario ha la facoltà di mettere a disposizione dell'utenza nei locali bar anche servizi alternativi di distribuzione dei pasti (es. somministrazione automatizzata di pietanze preconfezionate conservate con tecnologia ATP).
9. In occasione di eventi, convegni e seminari, previa richiesta del Concedente, il Concessionario si obbliga ad assicurare il servizio bar in concomitanza con il periodo di svolgimento degli eventi, anche di sabato e domenica e festivi e, dal lunedì al venerdì anche in orari variati rispetto a quelli minimi obbligatori, senza che ciò attribuisca al Concessionario alcun diritto di richiedere maggiorazioni di prezzo, o risarcimento, o indennizzo, sotto qualsiasi forma.
10. I bar hanno a disposizione un'area esterna attrezzata per la fruizione da parte degli utenti. Gli arredi sono di proprietà del Concedente; il Concessionario li utilizzerà avendo cura di manutenerli in buon stato di conservazione.
11. Qualora offerto in sede di gara, il Concessionario provvederà, a propria cura e spese, alla fornitura e installazione di attrezzature ed arredi integrative per i locali e le aree all'aperto dei bar. Tutte le proposte devono essere sottoposte all'approvazione del Concedente. Al termine del periodo di concessione tutte le attrezzature e gli arredi rinnovati rimangono di proprietà del Concedente.

### 3.4 SERVIZIO DI COFFEE BREAK E CATERING

1. Per le modalità dell'effettuazione di coffee break, e catering in occasione di eventi, convegni, seminari, riunioni, per un minimo di 10 (dieci) unità, il Concedente o gli utenti interessati e il Concessionario faranno riferimento alle ipotesi dell'allegato P-05. Servizio catering (Buffet e convegni), al presente capitolato, applicando i prezzi dell'allegato M-05 ribassati della percentuale offerta in sede di gara. Resta salva la facoltà di concordare di volta in volta tra Concessionario e Concedente, o tra Concessionario e utente, differenti modalità di effettuazione del servizio o una diversa composizione del coffee break o del catering; in tal caso, il corrispettivo della prestazione sarà oggetto di apposita contrattazione.
2. La pulizia, lo sgombero dei locali e ogni altro costo similare afferente al servizio saranno a carico del Concessionario e si intendono compresi nel prezzo.

### 3.5 SERVIZI NON ORDINARI

1. Il Concessionario, in occasione di **eventi speciali** che coinvolgono uno o entrambi i Campus, eventualmente anche con la partecipazione aperta ad ospiti esterni ai Campus (es. OPEN DAY), provvede alla somministrazione di un menu speciale a tutti i partecipanti. Il menu viene concordato, di volta in volta, con il Concedente e deve prevedere almeno la scelta tra due primi, due secondi, 2 contorni, 2 dolci e bevande. Il prezzo da applicare all'utenza interna ai Campus è quello contrattuale. La proposta di prezzo da applicare all'utenza esterna è soggetta a previa approvazione da parte del Concedente.
2. Il Concedente può richiedere al Concessionario, in caso di necessità, il **prolungamento dell'orario ordinario** del servizio di ristorazione e/o di bar, anche in giorni ed orari diversi ed ulteriori rispetto a quelli previsti, senza che ciò attribuisca all'impresa alcun diritto di richiedere maggiorazioni di prezzo, o risarcimento, o indennizzo, sotto qualsiasi forma. Tali eventi, tuttavia, hanno un carattere di eccezionalità e sono stimati in meno di 5 manifestazioni all'anno.
3. Il Concessionario può, previa approvazione del Concedente, prolungare l'orario ordinario del servizio di ristorazione e/o di bar, anche in giorni ed orari diversi ed ulteriori rispetto a quelli previsti. In tali casi il Concessionario dovrà presentare un piano per l'erogazione del servizio non ordinario, nel quale espone le modalità operative di organizzazione del servizio e l'elenco prezzi che intende applicare, per l'approvazione da parte del Concedente.
4. Il Concessionario può, inoltre, previa approvazione del Concedente, offrire **modalità alternative di fruizione dei pasti**, anche al di fuori dell'orario di servizio ordinario (es. piatti preconfezionati in ATM). In tali

casi il Concessionario dovrà presentare un piano per l'erogazione del servizio alternativo, nel quale espone le modalità operative di organizzazione del servizio e l'elenco prezzi che intende applicare, per l'approvazione da parte del Concedente.

### 3.6 PULIZIE E MANUTENZIONI

1. Il Concessionario deve provvedere alle seguenti prestazioni:

- pulizia e disinfezione dei tavoli e delle sedie nelle sale ristorazione;
- detersione, lavaggio e disinfezione delle stoviglie, delle attrezzature e di tutte le superfici lavabili, compresi i pavimenti dei locali cucina, nei locali adibiti allo stoccaggio e del corner pizza, nonché alla detersione, lavaggio e disinfezione delle linee self, dei tavoli e delle sedie, nonché dei pavimenti nelle sale ristorazione;
- detersione, lavaggio pavimenti e disinfezione dei bagni ad uso del personale ed al lavaggio dei pavimenti negli spogliatoi;
- pulizia e disinfezione dei piani del bancone bar nonché alla pulizia e disinfezione dei tavolini del bar dopo il loro utilizzo;
- detersione, lavaggio e disinfezione delle stoviglie, delle attrezzature e di tutte le superfici lavabili, compresi i pavimenti dei locali bar;
- detersione, lavaggio pavimenti e disinfezione dei bagni presenti agli ingressi delle sale ristorazione;
- pulizia periodica delle cappe di aspirazione e dei filtri nonché alla pulizia dei condotti di aspirazione al fine di prevenire ed eliminare problemi di efficienza dell'impianto di aspirazione dei fumi;
- in caso di necessità, effettuare le operazioni di derattizzazione e disinfestazione mediante operatori specializzati.

2. Il Concessionario provvede inoltre affinché nelle sale ristorazione non rimangano mai carrelli ingombri di vassoi e stoviglie usati, o vassoi sul nastro trasportatore.
3. Le modalità e periodicità delle operazioni di pulizia sopra descritte saranno oggetto di un apposito **piano di pulizie e sanificazioni** che **deve essere presentato dal Concessionario entro 30 giorni dall'inizio del contratto** e deve essere previamente concordato e approvato dal Concedente, che si riserva di apportare, ogni qual volta si rendesse necessario, le opportune prescrizioni in ordine alla sua modifica o integrazione.
4. L'approvvigionamento dei prodotti chimici, materiali e attrezzature per le attività di pulizia e di sanificazione, nonché delle attrezzature e macchinari necessari, è a carico del Concessionario.
5. Il Concessionario si obbliga a provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi, sulla base del piano presentato in sede di gara. Il **piano di manutenzione ordinaria**, basato sulle schede tecniche delle apparecchiature e sui manuali d'uso e manutenzione, **deve essere presentato dal Concessionario entro 30 giorni dall'inizio del contratto** e deve essere previamente concordato e approvato dal Concedente, che si riserva di apportare, ogni qual volta si rendesse necessario, le opportune prescrizioni in ordine alla modifica o integrazione del piano. Il Concessionario deve provvedere anche alla manutenzione straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature affidate in concessione; la manutenzione impiantistica resta a carico del Concedente, fatti salvi gli specifici oneri previsti dal successivo punto 3.8. Eventuali attrezzature da sostituire, devono soddisfare i requisiti previsti per i "Consumi energetici" dai criteri ambientali minimi previsti dal D.M. del 10.3.2020. I CAM non vengono applicati per le attrezzature già presenti già presenti presso le cucine ed i bar dei due campus di Padriciano e Basovizza.

### 3.7 PERSONALE

1. Il personale impiegato dal Concessionario deve essere in numero e livello adeguato e di idonea professionalità, ai fini della tempestiva, ordinata e completa esecuzione dei servizi così come descritti nel presente Capitolato.

2. Il Concessionario, nell'ambito dell'offerta tecnica, deve presentare una relazione descrittiva avente fra l'altro ad oggetto l'organizzazione del personale che intende adibire al servizio.
3. Il Concessionario dovrà in ogni caso garantire la presenza delle seguenti figure professionali:

1) un direttore di servizio e due referenti del servizio, uno per ciascun Campus. Il direttore di servizio (diverso dalle figure dei referenti) dovrà assolvere ai compiti connessi con l'organizzazione ed il controllo del personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti al servizio vengano eseguiti con puntualità e diligenza**; il direttore di servizio dovrà essere fisicamente presente per almeno 4 ore al giorno** e comunque reperibile durante l'orario di servizio e dovrà garantire un costante raccordo con il responsabile del procedimento e con il direttore dell'esecuzione nominati dal Concedente. Il direttore di servizio non potrà svolgere altre mansioni operative. I due referenti del servizio dovranno essere sempre presenti e potranno coincidere con figure che svolgono altre mansioni, purché di adeguato livello e inquadramento.
2) personale di cottura: cuoco (con livello non inferiore al IV del CCNL relativo ai lavoratori dipendenti da aziende di settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo), aiuto cuoco e commis per ciascun Campus;
3) personale di distribuzione e pulizia, in numero adeguato a garantire il costante deflusso degli utenti nelle linee di distribuzione;
4) addetti alla cassa;
5) addetti al rifornimento;
6) personale con qualifica di pizzaiolo per i corner pizza;
7) personale addetto al bar, in numero adeguato particolarmente nelle fasce orarie di maggior afflusso (dalle ore 08.30 alle ore 10.30, e dalle 12.30 alle 15.30).

4. Il personale che il Concessionario adibirà al servizio dovrà corrispondere, per numero, ruolo e inquadramento, alle figure proposte in sede di gara nell'ambito dell'offerta tecnica, salve motivate modifiche soggette ad approvazione del Concedente.
5. Il Concessionario dovrà indicare un **referente per gli aspetti nutrizionali**, dietologo o nutrizionista o dietista, per la composizione dei menu, con qualificazione professionale attestata dal relativo titolo di studio ai sensi della vigente normativa in materia. Il referente dovrà rendersi disponibile, per l'intera durata della concessione, per indicazioni e confronti sugli aspetti nutrizionali del servizio.
6. Il Concessionario dovrà indicare un **referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro**, con le caratteristiche di cui al successivo art. 3.10, comma 7.
7. Il Concessionario dovrà provvedere affinché il personale adibito al servizio oggetto del presente capitolato indossi idonei capi di vestiario, che dovranno essere approvati dal Concedente. Gli indumenti e le dotazioni di protezione antinfortunistica individuale del personale saranno a carico del Concessionario. Tutto il personale deve essere munito di cuffia o comunque adeguato copricapo contenitivo per i capelli. Il Concessionario adotta un criterio di identificazione del personale, che consente il riconoscimento visivo delle diverse aree di impiego del personale stesso; dovranno essere distinti gli indumenti di lavoro del personale di ristorazione da quello del bar. **Il Concessionario provvede, prima dell'avvio del servizio, a sottoporre all'attenzione del Concedente gli indumenti di lavoro che intende adottare, per ottenere la sua approvazione.** Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi di vestiario ritenuti non rispondenti al decoro e/o all'uso.
8. Il Concessionario vigila affinché il personale tenga un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, sempre formalmente corretto e cortese nei confronti degli utenti. Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere che personale che non si adegui a queste regole comportamentali, sia adibito a mansioni che non comportino il contatto col pubblico ed eventualmente sostituito.
9. Il Concessionario dovrà assicurare che il personale a contatto con l'utenza sia munito di adeguata conoscenza della lingua inglese, documentabile mediante evidenza dei corsi/attestati conseguiti; nell'eventualità di sostituzioni, il Concessionario dovrà dotarsi di personale in possesso di competenze linguistiche analoghe a quelle dei lavoratori sostituiti, nel rispetto dell'offerta prodotta in sede di gara.

10. Il Concessionario è tenuto ad assicurare che il personale impiegato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e le attrezzature presenti nei locali cucina e mensa. Il Concessionario dovrà attenersi al **piano di formazione** del personale presentato in sede di gara nell'ambito della propria offerta tecnica, documentando al Concedente in corso di contratto l'effettiva erogazione dei corsi previsti.
11. Il Concessionario deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti e non sia adibito ad operazioni di lavorazione/manipolazione e distribuzione degli alimenti qualora affetto da malattia, in particolare, se affetto da patologie infettive a carico della cute, dell'apparato respiratorio e/o gastro-intestinale. Il Concessionario, inoltre, deve acquisire la certificazione attestante l'idoneità al rientro in servizio, per assenze del personale dovute a malattie infettive.
12. Il Concessionario si impegna a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo, con personale preventivamente addestrato e di idonea professionalità.
13. **Il Concessionario dovrà, prima dell'avvio del servizio, fornire al Concedente un elenco nominativo di tutto il personale** con l'indicazione del settore di impiego di ognuno dei lavoratori adibiti allo svolgimento del servizio stesso, con riferimento sia alla prestazione principale che a quelle accessorie, del luogo e della data di nascita, della qualifica/livello previste dal CCNL applicato, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali. Il Concessionario dovrà aggiornare costantemente la lista del personale impiegato, che dovrà essere sempre a disposizione del Concedente; eventuali modifiche dovranno essere tempestivamente comunicate al Concedente.
14. Il Concessionario dovrà indicare un **responsabile per l'autocontrollo igienico sanitario**, delegato all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare. Si specifica che, ad avvio delle attività, il suddetto responsabile dovrà consegnare al rappresentante dell'EDR copia del "**piano di autocontrollo**", redatto ai sensi della normativa in materia riguardante la struttura di cui è responsabile. La mancata consegna del predetto documento potrà determinare la risoluzione del contratto, nonché la segnalazione del fatto all'Autorità competente. Tutta la documentazione relativa all'attività di autocontrollo deve essere custodita presso il Concessionario.

### 3.7.1 Trattamento del personale

1. Il Concessionario si obbliga ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.
2. Il Concessionario si obbliga, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.
3. Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano il Concessionario anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.
4. Il Concessionario si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.
5. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 30, comma 5, del Codice, in caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva (DURC) che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto (compreso il subappaltatore), il responsabile del procedimento provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC verrà disposto da Area Science Park direttamente agli enti previdenziali e assicurativi. Si precisa che tale pagamento è effettuato a valere esclusivamente sulle somme

dovute da Area Science Park quale contributo ai pasti per i propri dipendenti e collaboratori, restando esclusa ogni forma di garanzia per le somme dovute al Concessionario dai soggetti insediati nel Campus di Area Science Park che hanno stipulato idonee convenzioni per l'erogazione dei pasti nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori, ovvero verso le somme dovute al Concessionario dalle persone fisiche che hanno titolo per fruire dei pasti presso le sale di ristorazione e i bar dei Campus.
6. In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, il Concedente, previa contestazione al Concessionario dell'inadempimento, debitamente accertato dall'Ispettorato del Lavoro, potrà sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per l'ammontare indicato dall'Ispettorato del Lavoro. Per dette sospensioni il Concessionario non potrà opporre eccezioni, né pretendere risarcimento o indennizzo alcuno dal Concedente. In caso di reiterata violazione degli obblighi citati dal presente articolo, il Concedente potrà dichiarare la decadenza dalla concessione in base alle previsioni dello Schema di contratto – allegato P-02.

**3.8 DOTAZIONI DEI LOCALI RISTORAZIONE, CUCINA E BAR**

1. I locali attrezzati oggetto della concessione comprendono, oltre agli elettrodomestici e agli arredi indicati nell'allegato P-10 (Inventario mensa), di proprietà del Concedente, oggetto del successivo punto 4 del presente Capitolato, anche le dotazioni standard di utensili da cucina (quali mestolame, coltelleria, pentolame e quant'altro occorra per la preparazione, conservazione e distribuzione dei cibi), di utensili da tavola (vassoi, piatti, posate, bicchieri, e quant'altro occorra per la consumazione dei pasti) e di attrezzature per il servizio bar. Il Concessionario può verificarne, in sede di sopralluogo, lo stato d'uso e l'idoneità rispetto alle esigenze da garantire per la regolare effettuazione del servizio. In sede di offerta, saranno valutate le proposte integrative della dotazione standard messa a disposizione del Concessionario.
2. Il Concessionario dovrà, altresì, assicurare per ogni commensale, anche i materiali monouso necessari alla consumazione del pasto (tovagliolini doppio velo, stoviglie, bicchieri e posate compostabili da utilizzare in situazioni di imprevisto). I materiali monouso sopra citati devono essere conformi alle norme UNI EN ISO 14024, ovvero in possesso del marchio ECOLABEL Ue 568/2009 CE, o ancora conformi al marchio PEFC.
3. Qualora offerto in sede di gara (offerta tecnica), il Concessionario provvederà alla fornitura e installazione, a proprie spese, delle attrezzature e dotazioni integrative che ritiene necessarie. Nella fornitura e installazione delle nuove attrezzature è compreso anche il trasporto a pubblica discarica di quelle attualmente presenti nei locali, di proprietà del Concedente e che il Concessionario ha ritenuto non idonee. Le nuove attrezzature fornite e installate restano di proprietà del Concedente.
4. In caso di insufficienza, rottura o avanzato stato di usura, il Concessionario è obbligato ad approvvigionare le stoviglie e gli utensili necessari. Il materiale fornito dovrà essere nuovo, di buona qualità, e conforme alla normativa vigente sui materiali a contatto con gli alimenti (REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004). Tutto il materiale da fornire sarà in ogni caso preventivamente sottoposto all'approvazione del Concedente.
5. Le forniture delle stoviglie dovranno rispettare le seguenti caratteristiche tecniche minime:
1) cucchiaini, cucchiai, coltelli, forchette, in acciaio inox 18/10 con uno spessore minimo di 1,8 mm;
2) tutto il vasellame, piatti, ciotole, piatti pizza, coppette macedonia, piattini per contorni in ceramica (le relative misure saranno concordate con il concedente);
3) bicchieri in vetro temperato da 250 ml.
6. I vassoi a disposizione degli utenti dovranno avere le seguenti caratteristiche: realizzazione in poliestere o materiale che comunque garantisca alte prestazioni e un uso intensivo; resistente ai graffi, alle macchie, agli agenti chimici e alla rottura; lavabile in lavastoviglie. L'attuale dotazione delle sale ristorazione comprende n. 1.000 vassoi di recente acquisto.

**3.9 ONERI E SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Sono a carico del Concessionario i seguenti obblighi e oneri:

a) l'ottenimento delle autorizzazioni necessarie per l'esecuzione delle attività oggetto della concessione e il pagamento delle imposte e tasse relative all'attività esercitata;
b) la regolare tenuta delle autorizzazioni e licenze nonché il rilascio al Concedente di copia di detti documenti;
c) la predisposizione e l'attuazione delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro e delle procedure HACCP; il Concessionario, a richiesta del Concedente, si obbliga a mettere a disposizione tutta la documentazione relativa al rispetto delle procedure HACCP;
d) la verifica bimestrale, con analisi eseguite a propria cura e carico mediante laboratorio autorizzato, degli standard microbiologici di riferimento. Tutte le analisi richieste dal Concedente sono a carico del Concessionario che si impegna anche a mettere a disposizione i materiali necessari al prelievo dei campioni;
e) la gestione dell'impianto di condensa grassi, assumendo le spese per l'effettuazione dello spurgo periodico (con cadenza almeno bimestrale) dei pozzetti di decantazione;
f) le spese relative alla raccolta differenziata e allo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'esecuzione del servizio; la gestione degli imballi e dei rifiuti derivanti dalle operazioni di produzione alimentare, comprensiva della movimentazione interna con sacchi chiusi, la raccolta differenziata coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale ed il conferimento degli stessi nei punti di raccolta esterni alla sede di produzione/somministrazione;
g) l'attuazione di tutte le prescrizioni delle Autorità competenti in materia di norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti, restando a carico del Concessionario le eventuali sanzioni irrogate per l'inosservanza;
h) il Concessionario mette a disposizione un servizio di pagamento in forma elettronica da parte degli utenti, mediante tessere o altro sistema indicato nell'offerta presentata in sede di gara; le modalità di pagamento dovranno essere applicate sia per il servizio di ristorazione che per il servizio bar/caffetteria di entrambi i campus di Padriciano e Basovizza. Gli eventuali costi di installazione o gestione dei servizi di pagamento elettronico sono interamente a carico del Concessionario e non potranno essere previsti supplementi di prezzo;
i) **la presentazione di report semestrali relativamente all'andamento del servizio** e nello specifico:

- ammontare del fatturato del servizio ristorazione, con le specifiche per tipologia di erogazione - ristorazione, salette riservate e catering - distinto per i due Campus;
- ammontare del fatturato del bar, con le specifiche per tipologia di erogazione - caffetteria, panini, prodotti confezionati e altre tipologie di alimenti e bevande - distinto per i due Campus;
- numero di pasti erogati con le specifiche per tipologia di pietanza e per utente/società, distinto per i due Campus;

il Concedente si riserva di verificare le suddette dichiarazioni mediante controlli a campione ed eventualmente anche prendendo visione della documentazione contabile e degli scontrini fiscali;

j) ogni spesa conseguente a furti o danneggiamenti, compresi gli atti vandalici, ad opera di terzi delle attrezzature installate come la perdita di derrate alimentari dovute a guasti delle medesime;
k) i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del personale addetto.

**3.10 SICUREZZA**

1. Il Concessionario è obbligato all'osservanza delle norme relative al trattamento assicurativo, assistenziale e antinfortunistico e all'adozione di tutte le cautele prescritte in materia di sicurezza dei lavoratori.
2. il Concessionario è tenuto ad attenersi alle specifiche prescrizioni del DUVRI – allegato P-11, rispetto al quale ha la facoltà di proporre ogni integrazione reputata utile per prevenire il rischio da interferenze con le attività del Concedente e dei suoi appaltatori.

3. Il Concessionario è tenuto a predisporre il "**Piano di Emergenza ed Evacuazione**" per tutti i locali affidati in gestione (cucine, sale ristorazione, locali bar, ecc.) **per entrambi i Campus di Padriciano e Basovizza**. I piani devono tener conto sia del personale proprio della società concessionaria sia di tutte le persone ospitate presso le proprie strutture in particolare durante l'orario di somministrazione dei pasti. I piani di emergenza devono tener conto delle disposizioni e procedure previste dal Piano di Coordinamento Generale dell'emergenza predisposto dall'Amministrazione e reperibile sul sito Internet all'indirizzo http://sicurezza.area.trieste.it/. I piani, che in fase di redazione potranno essere concordemente definiti con il Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione, **devono essere presentati al Concedente entro 30 giorni dall'attivazione del servizio per la necessaria autorizzazione**.
4. Per tutto il periodo di durata dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, il Concessionario sarà tenuto ad applicare, a propria cura, oneri e spese, le previsioni normative in funzione anticontagio. In particolare, il Concessionario sarà responsabile dell'osservazione delle regole in materia di Green pass: tutte le persone che vorranno fruire delle consumazioni al tavolo dei ristoranti e dei bar dei campus di Area Science Park dovranno possedere la Certificazione verde COVID-19 (Green Pass), che dovrà essere esibita all'ingresso delle sale di ristorazione o in ogni caso alla cassa. La certificazione non è richiesta per le consumazioni in piedi all'interno del bar, per il ritiro dei pasti da asporto e per le consumazioni all'esterno delle strutture.
5. Per tutto il periodo di costi dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, il Concessionario dovrà garantire la costante sanificazione dei tavoli dopo ogni utilizzo e l'osservanza del rispetto delle misure di distanziamento.
6. Eventuali revisioni alle prescrizioni di cui ai commi 3 e 4 saranno possibili soltanto in caso di modifica delle normative vigenti e dovranno in ogni caso essere tempestivamente comunicate dal Concedente.
7. Il Concessionario dovrà indicare un **referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro**, professionalmente qualificato e preposto alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, compresi gli aspetti inerenti alla redazione del DUVRI, alla fornitura dei DPI (quando previsti) e di idoneo abbigliamento professionale.

**ART. 4 – CONCESSIONE DI LOCALI ATTREZZATI**

1. Nell'ambito della concessione disciplinata dal presente capitolato, è compresa la concessione di beni immobili attrezzati strumentale all'esercizio delle attività affidate al Concessionario; tali beni sono costituiti da:

− locali mensa, cucina, bar e locali accessori, situati nell'edificio C del Campus dell'Area Science Park di Padriciano, Trieste, località Padriciano 99;

− locali mensa, cucina, bar e locali accessori, situati nell'edificio Q1, del Campus dell'Area Science Park di Basovizza, Trieste, Strada Statale 14, km. 163,5;

meglio evidenziati nelle planimetrie allegate P-07 e P-09.

2. La concessione dei beni immobili attrezzati è finalizzata esclusivamente all'esercizio, da parte del Concessionario, delle attività strumentali e connesse alla gestione del servizio di preparazione e somministrazione pasti e del servizio bar. Detti beni immobili sono dotati delle attrezzature e degli arredi necessari ai fini della gestione del servizio in concessione. L'elenco delle attrezzature e degli arredi è contenuto negli inventari allegati P-10.
3. Il Concessionario potrà, qualora offerto in sede di gara, integrare o sostituire le attrezzature e arredi presenti nei locali oggetto della concessione, a propria cura e spese. Tali beni resteranno di proprietà del Concedente al termine del presente contratto. In accordo con il Concedente, i beni eventualmente sostituiti potranno essere dismessi, a cura e spese del Concessionario.
4. In corso di contratto, il Concessionario potrà segnalare la necessità di effettuare ulteriori sostituzioni di beni non più idonei all'uso, rotti o a fine vita; la decisione di sostituire i beni resta in ogni caso in capo al Concedente.

5. Il Concessionario deve garantire, nel corso dell'esecuzione contrattuale, la cura dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dal Concedente per l'espletamento del servizio, assicurandosi altresì che alle strutture stesse non derivino danni. **Le condizioni dei locali e delle attrezzature risultano da apposito verbale congiuntamente redatto dalle parti e sottoscritto prima dell'avvio del servizio**. Con cadenza almeno annuale il Concedente provvede alla verifica delle condizioni dei locali e delle attrezzature concesse, redigendo apposito verbale. Le eventuali difformità riscontrate, rispetto al verbale iniziale, comportano la responsabilità diretta del Concessionario per il ripristino allo stato iniziale.

**ART. 5 – CANONE DI CONCESSIONE DEI LOCALI ATTREZZATI**

1. Il Concessionario è tenuto a corrispondere al Concedente, a titolo di canone per l'utilizzo dei beni oggetto della concessione, l'importo annuo di euro 65.000,00, cui va aggiunta l'IVA nella misura di legge. Tale canone è destinato a ristorare il Concedente dell'utilizzo dei locali attrezzati nonché delle spese, dal medesimo Concedente sostenute, relative ai servizi comprensoriali di riscaldamento e climatizzazione, manutenzione degli impianti, di manutenzione esterna e di sorveglianza dei Campus.
2. Il Concessionario ha diritto ad un abbattimento del canone nella misura corrispondente al 50% delle spese sostenute per il restyling dei locali, in conformità all'offerta tecnica presentata in sede di gara, comunque entro il limite di 50.000 euro rispetto all'investimento complessivo (50.000 euro rappresenta l'importo massimo di compartecipazione all'investimento che l'Amministrazione è disposta a sostenere). L'abbattimento verrà operato sul canone annuo, proporzionalmente alla durata complessiva del contratto (*canone annuo= 65.000 – (50% valore investimento/6)*). Per fruire dell'abbattimento del canone, il Concessionario dovrà dichiarare in sede di gara, nell'ambito del Piano economico-finanziario, l'investimento programmato e poi dovrà, una volta sostenute le spese, documentarle puntualmente.
2. Il canone potrà essere aggiornato su richiesta motivata del Concessionario, previa istruttoria del Concedente.
3. Il Concessionario è inoltre tenuto a corrispondere al Concedente le spese da questi sostenute per l'imposta TARI. Tale rimborso verrà fatturato al Concessionario in due rate, una nel mese di giugno e una nel mese di dicembre, calcolate sulla base dell'imposta dovuta nell'esercizio precedente, e un conguaglio, fatturato entro il mese di aprile dell'anno successivo, calcolato sull'imposta effettiva sostenuta nell'esercizio precedente.
4. Il Concessionario effettuerà i pagamenti entro 30 giorni dalla data di emissione della relativa fattura. In merito alle modalità di effettuazione dei pagamenti si rinvia alla disciplina prevista dallo Schema di contratto – allegato P-02.

**ART. 6 – DIVIETO DI MODIFICHE DEI LOCALI ATTREZZATI**

1. È fatto divieto al Concessionario di effettuare trasformazioni e modifiche ai beni immobili e mobili dati in concessione senza il consenso scritto del Concedente che, in caso di inosservanza del suddetto divieto, avrà diritto di procedere l'immediata rimessione in pristino a spese del Concessionario. Anche il piano di restyling presentato in sede di gara sarà soggetto ad approvazione definitiva in sede esecutiva.
2. Il Concedente si riserva il diritto di compiere in qualsiasi momento ispezioni nei locali oggetto di concessione al fine di controllare il rispetto del divieto suddetto nonché l'adempimento dell'obbligo della diligente manutenzione.

**ART. 7 – CORRISPETTIVI DEL CONCESSIONARIO**

1. Il Concessionario gestisce il servizio con propria organizzazione di mezzi e a proprio rischio, fatte salve le specifiche assunzioni di responsabilità che il Concedente assume in forza del presente capitolato. La controprestazione in favore del Concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

2. In particolare, il Concedente non dà garanzia al Concessionario in merito all'ammontare minimo di pasti da erogare, nonché all'esatto ammontare del fatturato del servizio bar, i quali possono anche risultare di ammontare inferiore a quello stimato di massima nell'ambito della Relazione tecnico-illustrativa, poiché il servizio dato in concessione si intende da prestarsi "al bisogno" dell'utenza. Il Concessionario inoltre dichiara, in sede di gara, la piena remuneratività dei prezzi offerti in ragione delle valutazioni autonomamente compiute in sede di redazione dell'offerta economica.
3. Il Concedente non eroga al Concessionario alcun compenso aggiuntivo rispetto alla mera corresponsione dei prezzi relativi all'erogazione dei pasti al proprio personale dipendente, secondo le forme concordate.
4. Per l'erogazione dei servizi prestati, il Concessionario ha diritto ai compensi convenuti con il Concedente ed espressi nell'offerta economica. Il Concessionario è tenuto ad applicare i prezzi offerti in sede di gara, derivanti dal ribasso percentuale offerto rispetto al listino definito dal Concedente. **Prima dell'avvio del servizio, il Concessionario presenterà al Concedente per approvazione il listino prezzi completo, comprensivo di tutti i prodotti oggetto di somministrazione, anche se non inclusi nel listino allegato alla documentazione di gara**. Il listino potrà essere periodicamente aggiornato, previa approvazione del Concedente.
5. Per quanto attiene all'erogazione del servizio di ristorazione nei confronti dei dipendenti e collaboratori del Concedente, il pagamento è effettuato con cadenza mensile, su presentazione delle relative fatture accompagnate dalla documentazione probatoria che concordata. Il prezzo applicato per i pasti somministrati in favore dei dipendenti e collaboratori del Concedente è quello risultante dall'offerta economica presentata in sede di gara.
6. Per quanto attiene all'erogazione del servizio di ristorazione nei confronti dei dipendenti e collaboratori dei soggetti (società, enti e laboratori) insediati nei Campus, il Concessionario provvede a stipulare autonomamente singoli accordi per la fruizione del servizio. Il prezzo applicato per i pasti somministrati in favore dei soggetti convenzionati è quello risultante dall'offerta economica presentata in sede di gara. Gli importi relativi ai singoli soggetti convenzionati verranno addebitati dal Concessionario direttamente e separatamente agli stessi, secondo le modalità convenute.
7. Il prezzo applicato per i pasti somministrati in favore dei soggetti non convenzionati è quello risultante dall'offerta economica presentata in sede di gara; si precisa che i soggetti non convenzionati non possono fruire dei prezzi "convenzionati" praticati per le seguenti composizioni: pasto intero; ridotto senza primo; ridotto senza secondo; pasto pizza.
8. Il prezzo applicato per i prodotti oggetto di somministrazione nei locali bar è quello risultante da listino periodicamente approvato dal Concedente; gli utenti provvederanno direttamente al pagamento dei relativi acquisti, utilizzando le modalità di pagamento messe a disposizione del Concessionario.

**ART. 8 – AGGIORNAMENTO PREZZI**

1. Ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106, per ciascun anno successivo al primo, in caso di significative variazioni rispetto ai principali elementi di costo che il Concessionario è tenuto a sostenere, il Concessionario ha diritto a richiedere un aggiornamento dei prezzi praticati e inclusi nel listino oggetto di offerta di gara, motivando in ordine alla richiesta anche mediante opportuna documentazione a supporto. L'aggiornamento è operato sulla base di un'istruttoria condotta, in contraddittorio, dal RUP, coadiuvato dal direttore dell'esecuzione.
2. Area potrà accettare proposte di aggiornamento che prevedano variazioni dei prezzi contenute entro i limiti definiti dagli indici ISTAT specifici di settore, o in assenza, dall'indice ISTAT FOI. Variazioni superiori potranno essere prese in considerazione da Area solo qualora vi fossero particolari condizioni di mercato comprovate da studi di terzi che il Concessionario dovrà fornire a supporto della propria richiesta.

3. La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.
4. Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente articolo è esclusa qualsiasi revisione dei prezzi e non trova applicazione l'art. 1664 c.c.

**ART. 9 – CONTROLLI E VERIFICHE DI CONFORMITÀ**

1. Tutte le verifiche su oneri e obblighi previsti sono effettuate, in contraddittorio, tra gli incaricati del Concedente e i referenti responsabili del Servizio indicati dal Concessionario. Agli incaricati del Concedente deve essere assicurato il libero accesso ai locali mensa, alle cucine e alle pertinenze ai fini di provvedere alla verifica delle materie prime e di tutte le fasi di lavorazione delle stesse. Ove necessario, il Concessionario deve mettere a disposizione degli incaricati del Concedente opportuni elementi di vestiario e soprascarpe per assicurare che il sopralluogo e la verifica siano compiuti nel rispetto delle regole igieniche.
2. Al fine di accertare la regolare esecuzione, il rispetto delle condizioni e i termini stabiliti nel presente contratto, è prevista una verifica di conformità, con cadenza almeno annuale, nel corso dell'esecuzione del contratto; tale verifica, della quale verrà redatto apposito verbale, verrà effettuata dal direttore dell'esecuzione, in presenza di un rappresentante del Concessionario appositamente convocato.
3. È comunque facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli atti alla verifica della rispondenza del servizio fornito dal Concessionario in riferimento al presente capitolato, all'offerta presentata in sede di gara e ai criteri ambientali minimi. In particolare, la facoltà di effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per la verifica della rispondenza della fornitura alle normative vigenti ed a quanto previsto dal presente documento, ivi incluse verifiche sulle materie prime in approvvigionamento ovvero stoccate presso i magazzini del Concessionario, sulle modalità di conservazione degli alimenti, sul personale, sui materiali ed attrezzature e la loro tenuta, sul confezionamento dei pasti, nonché il prelievo di campioni in tutte le fasi della fornitura per l'esecuzione di verifiche analitiche presso laboratori all'uopo convenzionati. Si precisa che i controlli posti in essere dal Concedente sono indipendenti e disgiunti da qualsiasi altra forma di controllo di qualità eseguito autonomamente o in esecuzione di prescrizioni contrattuali dal Concessionario; si precisa, altresì, che i controlli posti in essere dal Concedente per l'esecuzione contrattuale sono disgiunti ed indipendenti da qualunque altro controllo posto in essere dall'Autorità sanitaria competente.
4. Il Concedente, in applicazione dei criteri di cui al D.M. 10 Marzo 2020 si riserva la possibilità di effettuare controlli opportuni in materia di verifiche in situ (anche a mezzo di verifiche a campione della pertinente documentazione fiscale, relativamente alle singole macrocategorie di alimenti somministrati dal Concessionario. Il Direttore dell'esecuzione può richiedere al Concessionario in qualsiasi momento, documenti di trasporto e fatture riconducibili esclusivamente al contratto oggetto della presente concessione per le verifiche del rispetto dei criteri ambientali minimi o di quelli che hanno determinato quali criteri premianti l'aggiudicazione in riferimento all'offerta tecnica (es. percentuale di biologico, convenzionale, DOP, Equo solidale, specie ittiche e provenienza, ecc.).
5. Il direttore dell'esecuzione indicherà se il Concessionario abbia completamente e regolarmente seguito le prescrizioni contrattuali ed in caso di difetti e mancanze di lieve entità assegnerà un termine per adempiere.
6. Le verifiche di cui sopra potranno essere effettuate anche nell'ambito dei controlli (audit) di seconda parte effettuati da parte del Concedente secondo le procedure sulla gestione di qualità UNI EN ISO 9000. Le verifiche di Seconda Parte sono inserite nel Piano di audit annuale del Concedente e vengono effettuate con cadenza almeno annuale. Il Concedente predispone un Programma di audit che trasmette anticipatamente al Concessionario, secondo quanto disposto dalla procedura per le verifiche del Concedente. Nel programma di audit sono inserite almeno le seguenti informazioni:

- dati aziendali del Concedente
- dati aziendali del Concessionario;
- dati relativi alle norme o standard qualitativi in ambito alimentare da valutare, in base a quanto dichiarato in sede di offerta ovvero in base a successive comunicazioni di acquisizione di nuove certificazioni;

- indicazione della tipologia di audit di Seconda Parte;
- elenco dei punti e requisiti da valutare;
- orari ed i tempi previsti per l'effettuazione della valutazione documentale, su campo, interviste, test, eventuali visite di altri siti, riunioni di apertura e chiusura;
- le risorse di personale del Concessionario che devono essere presenti.

7. Alla cessazione del contratto, il direttore dell'esecuzione, esaminati i documenti acquisiti ed accertatane la completezza, darà tempestivo avviso al Concessionario relativamente al giorno in cui si effettuerà la verifica di conformità definitiva, affinché questi possa intervenire, e rilascerà il certificato di verifica di conformità quanto risulti che il Concessionario abbia completamente e regolarmente eseguito tutte le prestazioni previste nell'ambito della concessione.

**ART. 10 – RAPPORTI CON GLI UTENTI**

1. Il Concessionario è tenuto a rilevare la soddisfazione degli utenti mediante questionari sul gradimento del servizio di ristorazione e bar, delle pietanze nello specifico e della qualità degli ambienti. **Il questionario di Customer Satisfaction deve essere proposto in forma digitale, a cura e spese del Concessionario, e deve essere proposto con cadenza almeno annuale.** Il Concessionario deve quindi fornire al Concedente i risultati del questionario, proponendo contestualmente un piano di intervento per adottare le azioni di miglioramento conseguenti alle indicazioni degli utenti, se evidenziate delle criticità. Tale piano è concordato con il Concedente, che si riserva di richiedere le opportune modifiche e integrazioni nell'ottica di miglioramento del servizio.
2. Il Concedente si riserva di costituire una commissione di vigilanza del servizio erogato dal Concessionario, costituita da rappresentanti del Concedente, da esperti della materia e/o da rappresentanti delle società, dei laboratori e degli istituti di ricerca scientifica e tecnologica insediati nei Campus. La commissione di vigilanza avrà facoltà di formulare pareri al Concedente per il miglioramento dei servizi, anche al fine di impartire al Concessionario direttive per una ottimale erogazione del servizio, senza pregiudizio per la sua autonomia imprenditoriale. Il Concessionario ha facoltà di chiedere di essere sentito dalla commissione di vigilanza.

**ART. 11 – CLAUSOLA SOCIALE**

1. Il Concessionario che subentra nella gestione si impegna ad applicare la disciplina dell'accordo sui cambi di gestione prevista dal C.C.N.L. per i dipendenti dalle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (art. 222 e seguenti). L'applicazione di tale procedura è finalizzata alla riassunzione dei dipendenti impiegati in servizio dal concessionario uscente, a condizione che il loro numero e ruolo siano armonizzabili con la specifica organizzazione del servizio prescelta dalla gestione subentrante.

**ART. 12 – NEGLIGENZA E INADEMPIMENTO - CLAUSOLA PENALE**

1. Per ogni violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, il Concedente avrà facoltà di applicare nei confronti del Concessionario penali da un minimo di euro 150,00 a un massimo di euro 10.000,00.
2. Le penali saranno inoltre applicate nei seguenti casi:
   - per ogni giorno di chiusura, interruzione o sospensione del servizio per responsabilità del Concessionario o del personale alle sue dipendenze;
   - per ogni mancato rispetto dei Criteri Ambientali Minimi;
   - per ogni mancato rispetto delle specifiche merceologiche dei prodotti previsti dall'allegato P-04 "Tipologie, grammature, esigenze qualitative";
   - per ogni mancanza relativa allo svolgimento dell'orario di apertura minimo delle sale di ristorazione e del bar;

- per ogni mancato utilizzo da parte del personale della divisa da lavoro e/o del cartellino di riconoscimento;
- in caso di ritardo nella consegna dei piani previsti dal presente capitolato (piano di pulizie e sanificazione; piano di manutenzione ordinaria; piano di evacuazione ed emergenza; piano di autocontrollo);
- per la mancata effettuazione delle pulizie e sanificazioni presso le sale mensa e bar dei due Campus di Area Science Park;
- per la mancata effettuazione delle manutenzioni periodiche e/o delle pulizie previste dai piani previsti dall'art. 3.6;
- in caso di mancata consegna dei dati periodici relativi al fatturato (art. 3.9, lett. i);
- in caso di mancata erogazione del questionario di customer satisfaction annuale;
- in caso di mancato rispetto delle previsioni in merito all'organizzazione del servizio previste nell'offerta tecnica (menu; restyling dei locali; riduzioni impatti ambientali; numero e qualifiche del personale; piano formativo; piano di risparmio energetico);

3. Le sanzioni verranno commisurate alla gravità dell'inadempimento.
4. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali verranno contestati al Concessionario per iscritto dal responsabile del procedimento ovvero dal direttore dell'esecuzione del contratto. Il Concessionario dovrà comunicare, in ogni caso, le proprie deduzioni al all'Amministrazione nel termine massimo di cinque giorni lavorativi dalla contestazione. Qualora Area Science Park ritenga non fondate dette deduzioni ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine, potranno essere applicate le penali sopra indicate.
5. Nel caso di applicazione delle penali, Area Science Park provvederà a recuperare l'importo in sede di liquidazione delle relative fatture, ovvero in alternativa ad incamerare la cauzione per la quota parte relativa ai danni subiti.

**ART. 13 – SCIOPERO AZIENDALE - CLAUSOLA PENALE**

1. Ad integrazione di quanto previsto dall'articolo rubricato "negligenza e inadempimento - clausola penale", si precisa che costituisce inadempimento contrattuale e, pertanto, occasione di applicazione delle penali previste dal predetto articolo anche la mancata prestazione del servizio a causa di sciopero aziendale.

**ART. 14 – CAUZIONE DEFINITIVA**

1. Il Concessionario ha l'obbligo di costituire, a titolo di cauzione definitiva, una garanzia fideiussoria, nelle forme della fideiussione bancaria o della polizza assicurativa, per un ammontare pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.
2. La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.
3. La garanzia è costituita a copertura del mancato o inesatto adempimento del Concessionario; è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione a richiedere il risarcimento di eventuali maggiori danni.
4. Si precisa che, in caso di decadenza dalla concessione per inadempimento del Concessionario, il deposito cauzionale verrà incamerato dal Concedente a titolo di risarcimento, salva la facoltà dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei maggiori danni.
5. Per quanto non previsto dal presente articolo si applicano le previsioni dell'art. 103 e dell'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016.

Letto, approvato e sottoscritto

Per il Concedente Area Science Park per il Concessionario

Documento firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n, 445, del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate.

**Clausole vessatorie**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile si richiamano ed espressamente si approvano i seguenti articoli:

art. 3.7 – Personale
art. 11 – Clausola sociale
art. 12 – Negligenza e inadempimento – Clausola penale
art. 13 – Sciopero aziendale

Il Concessionario

# ALLEGATO “P-04”

Tipologie di pasto
Grammature minime
Esigenze qualitative minime

## P-04. TIPOLOGIE DI PASTO, GRAMMATURE ED ESIGENZE QUALITATIVE MINIME

### A. TIPOLOGIE DI PASTO

Le tipologie di pasto da erogarsi a dipendenti, collaboratori a qualsiasi titolo, appaltatori, clienti e ospiti delle società, enti e laboratori insediati nei Campus, con i quali il Concessionario conclude apposite convenzioni sono le seguenti:

| | **PASTI CONVENZIONATI** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Composizione** | **Pasto intero** | **Pasto ridotto senza primo** | **Pasto ridotto senza secondo** | **Pasto Pizza** | **Note** |
| **Bevande** | **X** | **X** | **X** | **X** | **Free beverage (non alcolici)** |
| **Pane o alternative** | **X** | **X** | **X** | | **Compreso (solo 1 pezzo)** |
| **Primo** | **X** | | **X** | | |
| **Secondo** | **X** | **X** | | | |
| **Pizza** | | | | **X** | |
| **Contorno** | **X** | **X** | **X** | | |
| **Frutta o Dessert** | **X** | **X** | **X** | **X** | |

Gli utenti potranno comunque acquistare le singole portate; in tal caso sarà applicato il corrispondente prezzo previsto per le singole pietanze (RIF. voci colonna COMPOSIZIONE).

Gli utenti NON convenzionati potranno acquistare soltanto le singole portate, cui sarà applicato il corrispondente prezzo (RIF. voci colonna COMPOSIZIONE).

I piatti di cui sopra (RIF. voci colonna COMPOSIZIONE) saranno a scelta tra le seguenti variazioni, che dovranno essere sempre presenti:

1 zuppa;
1 primo vegetariano;
1 primo;

Alternative fisse sempre presenti:

Pasta bianca e riso bianco, salsa di pomodoro, ragù

Bowl di cereali con almeno 4 ingredienti, di cui 1 cereale, 2 varietà di verdura fresca, 1 a scelta tra semi o legumi o componente proteico animale – da variare in funzione delle stagioni

Salumi e formaggi da variare su base giornaliera (ripetizioni max 3 volte alla settimana). Ogni giorno devono essere presentati almeno due varietà di formaggi a rotazione, oltre a questa varietà, la mozzarella e stracchino dovrà essere sempre presente. Ogni giorno devono essere presentati almeno due varietà di salumi, garantendo la rotazione.

1 secondo di pesce oppure di carne;
1 secondo vegetariano;
Alternative fisse sempre presenti:
formaggio; legumi lessati; salumi; bistecca alla piastra di carne rossa e bianca (preparazione espressa). Ogni giorno devono essere presentati almeno due varietà di formaggi a rotazione, oltre a questa varietà, la mozzarella e stracchino dovrà essere sempre presente. Ogni giorno devono essere presentati almeno due varietà di salumi, garantendo la rotazione.
Insalatona: almeno 6 ingredienti, di cui n. 3 varietà di verdura fresca, 1 legume (es. fagioli, ceci, fave, ecc.), 1 semi (es. di lino, girasole, componente proteico animale come mozzarella, uova, tonno, salmone, pollo alla piastra, ecc.).

1 contorno cotto;
1 contorno crudo composto da verdura fresca di stagione, eventualmente alternando anche mix di più verdure fresche crude di stagione assieme. Compatibilmente con le norme anticontagio e con l'offerta tecnica presentata in gara, la verdura sarà disponibile a buffet (composizione a cura degli utenti).

1 dolce o frutta
Ogni giorno: tre varietà di frutta di stagione
In aggiunta alla frutta fresca, alternando durante la settimana nella seguente modalità:
- macedonia di frutta fresca, 1 volta a settimana;
- 1 dolce al cucchiaio, 2 volte a settimana (comprende anche gli yogurt da alternare ulteriormente per gusto e tipologia ad es. vellutato, compatto, cremoso, greco, etc.);
- 1 dolce da forno, 2 volte a settimana (preparato fresco)

Pane
Pane bianco fresco di giornata, Pane integrale fresco o Pane ai cereali fresco di giornata
Grissini
Cracker

Cestino sostitutivo: preparazioni fredde da asporto, da precisare nell'ambito dell'offerta tecnica.

Nell'ambito dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, potranno essere offerte ulteriori alternative rispetto alle preparazioni sopra riportate; le eventuali alternative dovranno essere ricondotte alle tipologie di pasto comprese nel listino prezzi (tramite riferimento alla tipologia oggetto di alternativa, evitando qualsiasi riferimento a voci di prezzo nell'ambito dell'offerta tecnica).

**B. MENU**

Si riportano in allegato un Menu esemplificativo Autunno-Inverno (documento P-04.A) e un Menu esemplificativo Primavera-Estate (documento P-04.B), rispetto ai quali il Concessionario dovrà proporre le opportune integrazioni ed eventuali modifiche.
Il Menu proposto prevede il minimo di opzioni prescritte dal capitolato (1 zuppa; 1 primo vegetariano; 1 primo; 1 secondo di pesce oppure di carne; 1 secondo vegetariano; 1 contorno cotto; 1 contorno crudo; 1 dolce o frutta). A queste opzioni vanno aggiunte le preparazioni che devono essere sempre presenti (rif. Lettera A del presente documento).

Nell'ambito dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, il Concessionario potrà offrire le integrazioni e modifiche rispetto al Menu proposto, articolandolo sull'alternanza delle quattro stagioni, nel rispetto del bilanciamento nutrizionale che il Menu proposto esprime. Il Menu sarà oggetto di valutazione nell'ambito dell'offerta tecnica, secondo quanto previsto dal Disciplinare di gara, cui si rinvia.

Nel Menu proposto dovranno essere comunque rispettate le seguenti indicazioni:

- è vietato somministrare lo stesso piatto o la stessa tipologia di alimenti in più giornate della stessa settimana;
- cereali e derivati: dovranno essere presenti almeno 3 tipologie diverse a settimana;
- secondi piatti: il Menu del giorno non vegetariano/vegano dovrà prevedere, nell'arco dei 5 pasti settimanali, almeno 1 volta carne bianca, 1 volta carne rossa, 1 volta pesce, 1 volte formaggio, 1 volta legumi, 1 volta uova;
- le verdure saranno opportunamente diversificate (al massimo 2 volte alla settimana la stessa tipologia), secondo la stagionalità. L'utilizzo di verdura surgelata quale contorno andrà limitato a periodi di difficile reperibilità, preferendo i prodotti stagionali, e per un massimo di 2 volte/settimana;
- la frutta fresca di stagione deve essere opportunamente variata: al massimo 2 volte alla settimana la stessa tipologia.

Il Menu proposto dovrà essere coerente con le eventuali offerte migliorative formulate nel rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di gara (es. offerta di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta; prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica; prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura dei Campus).
Il Concessionario dovrà inoltre garantire, su richiesta e prenotazione degli utenti, la preparazione di pietanze vegane e di diete speciali (es. senza glutine/senza lattosio) per le seguenti tipologie di pasti: PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO. A tale scopo, il Concessionario predisporrà, in fase di attivazione del servizio, un elenco di preparazioni vegane, che possano essere prenotate da parte degli utenti o, eventualmente, preparate espresse, al momento della richiesta.

## C. GRAMMATURE

Il Concessionario dovrà attenersi alle seguenti grammature per la preparazione delle pietanze:

| ***A L I M E N T O*** | **Adulti** |
|---|---|
| | grammi |
| Pasta, riso per primi piatti asciutti | 80 |
| Pasta fresca per primi piatti ascutti | 130 |
| Ravioli di magro freschi o surgelati per primi piatti asciutti | 150 |
| Pasta al forno e crespelle | 200 |
| Pastina/riso/orzo/crostini per brodi, minestre e zuppe | 40 |
| Legumi secchi per minestre | 25 |
| Legumi secchi per piatto unico | 50 |
| Patate da abbinare alle giornate con primo "liquido" | 200 |
| Gnocchi di patate | 230 |
| Pizza pomodoro e mozzarella* | 200 |
| Carne magra (pollo, tacchino, coniglio, agnello, bovino, vitello) disossata | 120 |

| | |
|---|---|
| Carne magra (pollo, tacchino, coniglio, agnello, bovino, vitello) con ossa | 250 |
| Carne di suino disossata, salsiccia, salamelle, wurstel | 120 |
| Carne di suino in ossa | 180 |
| Carne per ragù | 40 |
| Filetti di pesce | 140 |
| Tranci di pesce | 160 |
| Molluschi | 150 |
| Pesce misto per fritture | 160 |
| Formaggio a pasta tenera, fresco (ricotta, mozzarella, ecc.)<br>(alternativa al primo piatto) | 80 |
| Formaggio a pasta dura, stagionato (montasio, latteria, ecc.)<br>(alternativa al primo piatto) | 60 |
| Formaggio a pasta tenera, fresco (ricotta, mozzarella, ecc.)<br>(alternativa al secondo piatto) | 125 |
| Formaggio a pasta dura, stagionato (montasio, latteria, ecc.)<br>(alternativa al secondo piatto) | 110 |
| Parmigiano reggiano grattugiato sul primo piatto | 10 |
| Prosciutto cotto, crudo magro, bresaola, speck<br>(alternativa al primo piatto) | 60 |
| Altri salumi<br>(alternativa al primo piatto) | 50 |
| Prosciutto cotto, crudo magro, bresaola, speck<br>(alternativa al secondo piatto) | 90 |
| Altri salumi<br>(alternativa al secondo piatto) | 80 |
| Uova “medie” | 2 |
| Verdura a foglia (tipo insalata, radicchio, etc.) | 80 |
| Verdura fresca (cruda o cotta, tipo pomodoro, carote, etc.) | 200 |
| Patate per tutte le preparazioni | 160 |
| Legumi secchi | 50 |
| Legumi freschi | 150 |
| Polenta | 70 |
| Pane | 70 |
| Grissini | 30 |
| Cracker | 40 |
| Olio extra vergine d’oliva | 15 |
| Salsa al pomodoro per il primo piatto | 50 |
| Frutta fresca di stagione | 200 |
| Dessert al cucchiaio | 125 |
| Dolce da forno | 120 |
| Panetto lievitato per pizza | 280 |
| Salsa di pomodoro per pizza | 80 |

| | |
|---|---|
| Mozzarella per pizza | 90 |
| Salumi per pizza | 80 |
| Formaggi per pizza | 80 |
| Verdure per pizza | 90 |

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e senza scarti, tranne per gli alimenti contrassegnati da asterisco* che s'intendono "sul piatto". I valori indicati sono da ritenersi valori medi di riferimento per la porzionatura delle pietanze e tengono conto dei fabbisogni nutrizionali specifici per le diverse età: tali valori possono essere incrementati del 5-10% per venire incontro alla possibile variabilità individuale e/o gestionale.

## D. PREPARAZIONI IN LEGAME FRESCO-CALDO E COOK&CHILL

Nel caso in cui il Concessionario opti, nell'ambito della propria offerta tecnica, per il sistema di preparazione in legame fresco – caldo oppure in alternativa in legame differito cook & chill, indipendentemente dal legame prescelto, con centro di produzione dei pasti presso la struttura di Basovizza e terminale di distribuzione presso la struttura di Padriciano, dovrà essere sempre garantita, nella struttura di Padriciano, la preparazione in modalità espressa e la relativa somministrazione presso la sala di ristorazione di pasta, riso, bistecche alla piastra, pesce al forno.

Gli alimenti in legame fresco – caldo dovranno essere prodotti presso il centro di produzione pasti di Basovizza, nello stesso giorno di somministrazione (ad eccezione degli arrosti che potranno essere prodotti il giorno prima della somministrazione e successivamente abbattuti) e veicolati in multiporzione presso il terminale di distribuzione di Padriciano; dovrà essere rispettato il cronoprogramma di seguito riportato (Cronoprogramma legame fresco – caldo: inizio – fine produzione pranzi veicolati), in particolare per verdure cotte e minestre. La consegna delle preparazioni veicolate in legame fresco – caldo presso il terminale di distribuzione di Padriciano dovrà avvenire tutti i giorni della settimana lavorativa dopo le 11:30.

Il Concessionario ha la facoltà di utilizzare un centro cottura esterno, dimostrando le tempistiche di produzione/somministrazione/cottura/rigenerazione tramite opportuno cronoprogramma, redatto sulla falsariga di quello di seguito previsto; in ogni caso, saranno ammesse **modifiche al cronoprogramma nel limite massimo di un'ora di anticipo rispetto alle tempistiche indicate nel cronoprogramma di seguito riportato**. Le specifiche modalità di preparazione saranno puntualmente indicate nell'offerta presentata in gara, nel rispetto delle prescrizioni minime del presente capitolato e di tutta la documentazione di gara.

**Cronoprogramma produzione pasti presso la sede di Basovizza anche per legame fresco – caldo: inizio – fine produzione pranzi veicolati**

| PRODUZIONE PRANZI | | |
|---|---|---|
| **preparazioni** | **inizio cotture** | **fine cotture** |
| Verdure cotte | 10:15 | 11:15 |
| Minestre | 9:45 | 11:15 |
| Brodo | 9:15 | 11:15 |
| Ragù | 9:15 | 11:15 |
| Passata pomodoro / salse a base di verdure | 9:15 | 11:15 |
| Salse in bianco / a base di panna | 10:15 | 11:15 |
| Pollo al forno | 10:15 | 11:15 |
| Scaloppine | 9:45 | 11:15 |

| | | |
|---|---|---|
| Brasato | 10:15 | 11:15 |
| Rinvenimento arrosto | 10:30 | 11:15 |

Le preparazioni degli alimenti in legame differito cook & chill, prodotte presso il centro di produzione pasti di Basovizza, saranno veicolate in multiporzione presso il terminale di distribuzione presso la struttura di Padriciano e potranno essere conservate per un massimo di 3 giorni (compresi i giorni della preparazione / abbattimento e della rigenerazione / somministrazione) per poi essere rigenerate presso il terminale di Padriciano e somministrate nella stessa giornata. Le fasi del processo in legame differito cook & chill dovranno rispettare il cronoprogramma di seguito riportato, in particolare per verdure cotte e minestre.

Il Concessionario ha la facoltà di utilizzare un centro cottura esterno, dimostrando le tempistiche di produzione/somministrazione/cottura/rigenerazione tramite opportuno cronoprogramma, redatto sulla falsariga di quello di seguito previsto; in ogni caso, saranno ammesse **modifiche al cronoprogramma nel limite massimo di un'ora di anticipo rispetto alle tempistiche indicate nel cronoprogramma di seguito riportato**. Le specifiche modalità di preparazione saranno puntualmente indicate nell'offerta presentata in gara, nel rispetto delle prescrizioni minime del presente capitolato e di tutta la documentazione di gara.

**Cronoprogramma legame differito cook & chill: durata cotture presso la sede di Basovizza e successivo abbattimento**

| **PRODUZIONE PRANZI** | | |
|---|---|---|
| **preparazioni** | **Tempo di cottura ore** | |
| Verdure cotte | 1:00 | |
| Minestre | 1:30 | |
| Brodo | 2:00 | |
| Ragù | 2:00 | |
| Passata pomodoro / salse a base di verdure | 2:00 | |
| Salse in bianco / a base di panna | 1:00 | |
| Pollo al forno | 1:00 | |
| Scaloppine | 1:30 | |
| Brasato | 1:00 | |

**Cronoprogramma legame differito cook & chill: rigenerazione pasti presso la sede di Padriciano**

| **RIGENERAZIONE PRANZI** | | |
|---|---|---|
| **preparazioni** | **Inizio rigenerazione** | **fine rigenerazione** |
| Verdure cotte | 11:15 | 12:00 |
| Minestre | 11:15 | 12:00 |
| Brodo | 11:15 | 12:00 |
| Ragù | 11:15 | 12:00 |
| Passata pomodoro / salse a base di verdure | 11:15 | 12:00 |
| Salse in bianco / a base di panna | 11:15 | 12:00 |
| Pollo al forno | 11:15 | 12:00 |
| Scaloppine | 11:15 | 12:00 |
| Brasato | 11:15 | 12:00 |
| Rinvenimento arrosto | 11:15 | 12:00 |

Le fasi di processo relative alle modalità di preparazione in legame fresco – caldo oppure in legame cook & chill dovranno essere integrate nel Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare dell'Operatore del Sistema Alimentare.

Ogni singolo gastronorm multiporzione contenente le preparazioni alimentati prodotte in legame fresco – caldo oppure in legame cook & chill dovrà essere debitamente munito di etichetta riportante le seguenti indicazioni: tipo di preparazione e allergeni (come previsto dal Reg (UE) 1 69/ 2011). Nel caso delle preparazioni in legame differito cook & chill dovrà essere riportata anche la data di produzione.

## E. ESIGENZE QUALITATIVE MINIME - RISTORAZIONE

Il Concessionario dovrà attenersi alle esigenze qualitative minime di seguito riportate.

Si sottintende applicato quanto disposto dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 in merito ai fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 dello stesso codice, come specificato nell'allegato 1, lettera D. "Criteri Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme", lettera a. "Specifiche Tecniche" del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari".

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menu da servire agli utenti.

Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura, sulla rintracciabilità e sulle cariche microbiche e fungine. Inoltre, devono essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche, esenti da qualsiasi alterazione e danneggiamento. I preimballi e le confezioni devono essere nuovi, non ammaccati o danneggiati.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70% e comunque rispettare i criteri previsti per le referenze di cui alla tabella "Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare" di seguito riportata.

I prodotti a denominazione di origine protetta DOP e i prodotti a indicazione geografica protetta IGP devono essere conformi alle norme previste per la propria tipicità e caratteristiche come indicato dal Reg. (UE) n. 1151/2012. I prodotti DOP e IGP richiesti sono: prosciutto crudi di San Daniele e di Parma DOP, Bresaola della Valtellina DOP, gorgonzola DOP, quartirolo DOP, robiola DOP, taleggio DOP, asiago DOP, fontina DOP, grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP, montasio DOP, Speck IGP, Mortadella di Bologna IGP.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Reg. (CE) 2018/848. I prodotti biologici richiesti sono indicati nei "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. (DM 65/2020)

I prodotti agroalimentari tradizionali PAT devono essere conformi al D.M. 08/09/1999, n. 350 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e successive integrazioni. I prodotti PAT della Regione Friuli Venezia Giulia richiesti sono: formaggio latteria, formaggio tabor, pancetta tesa, pancetta arrotolata.

I prodotti agroalimentari da commercio equo e solidali sono quei prodotti ottenuti, preparati e distribuiti da organismi che aderiscono ai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale,

elaborati ed approvati da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization – WFTO o equivalenti. I prodotti del commercio equo e solidale richiesti sono: ananas, banana, cacao, cioccolato, tè, zucchero di canna grezzo o integrale.

Il Concedente si riserva la facoltà di poter richiedere al Concessionario l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.

Ciò premesso, il Concedente si riserva di autorizzare:

- l'impiego di particolari prodotti in occasioni eccezionali;
- la variazione migliorativa in merito a qualità, tipologia, formato delle derrate alimentari impiegate.

**CEREALI, DERIVATI E SFARINATI**

**Pane fresco:** a lievitazione naturale, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre le otto ore prima della consegna; non sono previsti l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o congelato) o con altre tecniche e poi rigenerato. Il pane deve essere fornito in pezzature idonee all'utenza, con diversi formati, deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare; non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Il pane deve essere consegnato confezionato in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente. Il trasporto deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di coperchio, in modo da proteggere il prodotto dall'insudiciamento.

Le tipologie previste sono:

- pane comune di tipo "0" o "00", di tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, "pane pugliese" pane ai cereali, anche in forme da 1000 g di peso, preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00" o "integrale", semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio di oliva extra vergine) o con aggiunta di semi, anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive – il pane deve essere preparato con gli ingredienti di cui al punto precedente. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti chimici o fisici non consentiti.
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.

**Pane grattugiato**: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta e termine minimo di conservazione del prodotto secondo la normativa.

**Pasta di semola di grano duro**: prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge del 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essicazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati idonei all'utenza. Sarà possibile fornire, a richiesta dell'Ente appaltante o in base al menu, pasta integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali.

**Pasta speciale secca all'uovo, agli spinaci, integrale**: dovranno avere, per quanto applicabili le stesse caratteristiche della pasta di cui al punto precedente e dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

**Pasta fresca ripiena (ravioli – tortelli – tortelloni ricotta / zucca)**: refrigerata fornita in confezioni sottovuoto ed in atmosfera protettiva, esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di carne, oppure ortaggi e/o ricotta, formaggio parmigiano reggiano e/o altro formaggio (unici ingredienti: latte, caglio e sale), uova pastorizzate, pane grattugiato, sale, noce moscata. Detto ripieno, non inferiore al 30% per i tortellini e al 40% per i ravioli rispetto alla pasta. Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdita di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche anche di un servizio mensa con pasti trasportati.

**Pasta fresca e pasta fresca all'uovo**: prodotta esclusivamente con semola, oppure, nel caso della pasta fresca all'uovo, con semola e uova intere; fornita confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

**Pasta per lasagne surgelata**: stesse caratteristiche della pasta fresca all'uovo.

**Riso**: da filiera italiana, sono ammesse tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto.

**Orzo:** da filiera italiana, sono ammessi diversi gradi di raffinazione

**Altri cereali e sfarinati**: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "0", "00" "1", integrale, farina di mais per polenta, riso soffiato, farine - chicchi - fiocchi di vari cereali (riso, avena, farro, miglio, segale, grano saraceno e mais), cous cous, semola di grano duro lavorata a vapore e poi seccata, burgul. Le farine non devono contenere agenti chimici o fisici non consentiti dalla legge e farine di altri cereali.

**Prodotti da forno confezionati e/o freschi**: anche in confezioni monoporzione da 15 - 20 g, prodotti e confezionati in Italia, conditi esclusivamente con olio vergine o extra vergine di oliva o olio di girasole o di mais o di sesamo nelle seguenti tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e altri cereali;
- fette biscottate, grissini, crakers non salati in superficie, pane tostato e simili (tipo gioppini e altre forme), preparati con farina tipo "0" o "1" o integrale, lievito di birra, malto sale;
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, preparati con gli ingredienti indicati ai punti precedenti.

**Pasta sfoglia**: per la preparazione dei prodotti da forno dolci e salati, preparata con farina, olio di girasole o olio di oliva o burro e sale.

**Gnocchi di patate**: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti, riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano tenero, uova, acqua, sale e aromi naturali; gli gnocchi possono essere eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, e preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

**Gnocchi di semolino**: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

**PRODOTTI VEGETALI**

**Frutta e verdura fresche**: nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria potranno appartenere alle categorie "prima" ed "extra". Per garantire una maggior freschezza la fornitura sarà almeno bisettimanale. Si richiede la consegna di prodotti come indicato nel calendario della stagionalità

di seguito riportato (tabella 1 e 2 Allegato alla Delibera della Giunta della regione Friuli Venezia Giulia n. 66 dd. 19.01.2018), non di primizie o produzioni tardive. Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione regionale e secondariamente nazionale e comunitaria. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive e tali da garantire il miglior apporto nutrizionale. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, di calibratura e maturazione omogenea anche al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse a rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre, devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili (lesioni da agenti fisici, chimici e biologici, marciumi, imbrunimenti, abrasioni, screpolature), sapori e odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. La frutta e la verdura freschi non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Le Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti. Dovrà essere assicurata una opportuna varietà.
Sugli imballaggi, che dovranno essere sempre nuovi e puliti, saranno apposte in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile tra l'altro le seguenti indicazioni:

- denominazione prodotto, varietà e tipo;
- sede della ditta confezionatrice e/o produttrice del prodotto;
- se prevista, calibratura, con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei prodotti;
- relativamente al regime di agricoltura biologica i riferimenti previsti dalla normativa comunitaria.

**TABELLA 1 "Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura"**

| |
|---|
| *Disponibili con regolarità durante l'anno:* aglio, aromi, bietole, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate. |
| *gennaio*: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche; |
| *febbraio*: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche; |
| *marzo:* asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci; |
| *aprile*: asparagi, bietole, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci; |
| *maggio:* asparagi, bietole, carote, cavoli, cicorie, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci; |
| *giugno*: asparagi, bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine; |
| *luglio*: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine; |
| *agosto*: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucche, zucchine; |
| *settembre*: bietole, broccoli, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche, zucchine; |

*ottobre*: bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche;

*novembre*: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

*dicembre*: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.

**Tabella 2 "Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta"**

*Disponibili con regolarità durante l'anno:* ananas, banane, frutta esotica, limoni, mele, pere.

*gennaio*: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

*febbraio:* arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

*marzo:* arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

*aprile:* arance, banane, kiwi, fragole, mele, pere, limoni;

*maggio:* arance, banane, ciliege, fragole, kiwi, mele, limoni;

*giugno:* albicocche, banane, ciliege, fragole, pesche, susine, limoni;

*luglio:* albicocche, banane, ciliege, fichi, cocomeri, pesche, pere, susine, meloni, limoni;

*agosto:* banane, cocomeri, fichi, mele, pesche, pere, susine, uva meloni, limoni;

*settembre:* banane, fichi, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;

*ottobre:* banane, cachi, mele, pere, uva, limoni;

*novembre:* arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

*dicembre:* arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.

**CARATTERISTICHE DELLA FRUTTA FRESCA**

Le banane e l'ananas dovranno provenire dal commercio equo-solidale; la fornitura dovrà avere inoltre le seguenti caratteristiche: calibratura (in linea di massima)

- 130 – 180 grammi per pesche, mele, arance;
- 60 – 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne; varietà da alternare per genere di frutta, non più di 2 volte a settimana lo stesso tipo di frutta:
- mele tradizionali FVG di varie tipologie e inoltre almeno golden, delicius, stark;
- pere: williams, abate, kaiser, conference;
- uva da tavola: bianca e nera;
- pesche: a pasta gialla e bianca;
- prugne rosse e gialle;

succosità degli agrumi:

- arance: contenuto minimo di succo 40%;
- mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%.

Macedonie e frullati dovranno essere preparati esclusivamente con la frutta fresca o da IV gamma avente le caratteristiche di cui al punto precedente.

**Verdure surgelate**: le verdure surgelate dovranno rispondere a requisiti organolettici soddisfacenti; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei (filth-test negativo).

Il materiale vegetale estraneo e le difettosità (es.: infiorescenze, radici, foglie gialle avvizzite, ortaggi attaccati da parassiti, erba, piselli fuori calibro, vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, unità avvizzite, fagiolini non spuntati; ecc..) dovranno essere max 10 pezzi per Kg di prodotto.

Il Concedente si riserva di escludere le verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono ai requisiti organolettici soddisfacenti.

L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità della rispettiva verdura fresca, utilizzandola al massimo due volte per settimana per la preparazione dei contorni e due volte per settimana come ingrediente (ad esempio ad integrazione nelle minestre e passate).

Tipologie richieste: asparagi punte, basilico, bietina, broccoli, cime di rapa, cuori di carciofi, fagiolini finissimi, funghi champignons, mais sgranato, patate novelle non prefritte (diametro massimo 2,5 cm), spinaci in cubetti, preparati per minestra.

**Legumi surgelati**: si richiamano le stesse caratteristiche indicate per le verdure surgelate

Tipologie richieste: piselli finissimi, fagioli di diverse varietà, legumi misti.

**Legumi secchi**: tutte le varietà di fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti in confezioni originali, mondati, privi di corpi estranei, uniformemente essiccati. Devono provenire da filiera nazionale o comunitaria.

**Prodotti vegetali IV gamma: carote, patate pelate, finocchi, insalate**

**Rape rosse precotte sottovuoto.**

**UOVA**

**Ovoprodotto: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.**

**Uova di gallina fresche biologiche**: categoria "Extra" o "A"; categoria di peso "M" oppure "L".

**CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE**

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carne deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna del prodotto, in maniera costante e ininterrotta. Tutte le carni avicole, bovine e suine dovranno essere confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, essere conservate alla temperatura prevista dalla norma specifica, possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate

e la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni alla data di consegna presso le cucine. Tutte le carni avicole, bovine e suine dovranno avere un tempo di scadenza superiore o uguale a quanto indicato nella tabella "Termini di conservabilità residua".

Il colore deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi e coaguli sanguigni.

Tutti i tagli delle carni avicole, bovine e suine devono essere preimballati dopo accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione. Non è ammesso il congelamento delle carni nelle attrezzature frigorifere della cucina/centro di produzione pasti. La carne tritata deve essere preparata in giornata e nei locali della cucina/centro di produzione pasti.

**Carni avicole fresche refrigerate**

I tagli di carne avicola sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di provenienza biologica e sottostare alle normative vigenti per tali prodotti. Devono essere integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori o sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte, di coaguli e di ematomi. La carne deve presentarsi soda e deve essere di colorito bianco rosato uniforme.

Tagli anatomici:

- cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno;
- fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

**Carni bovine fresche refrigerate**

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa fa i 18 e i 24 mesi categoria A, e dovranno subire un congruo processo di frollatura infatti dovranno essere di grana fine o quasi fine, appartenere alla classe di conformazione U, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta, con classe di ingrassamento 2.

Tagli anatomici:

- per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;
- per fettine/ bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast-beef, scamone;
- per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;
- per brasato: girello, noce, scamone;
- per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

**Carni di suino fresche e refrigerate**

Le carni, in confezione sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini appartenenti a categoria di peso L e classe di carnosità U, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici richiesti: lonza, carrè, filetto.

**Carni di coniglio fresche e refrigerate**

I busti devono essere di colorito rosato tendente al rosso. Tagli anatomici richiesti: busto con cosci di coniglio disossati.

**Carni ovine e caprine fresche refrigerate**: coscia di agnello e capretto.

**PRODOTTI A BASE DI CARNE COTTI E CRUDI**

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel paragrafo per le materie prime da cui derivano.

**Prosciutto cotto di alta qualità:** deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale o regionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, né esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali e nitriti.

**Prosciutto crudo DOP di San Daniele del Friuli o di Parma**: prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

**Bresaola della Valtellina IGP:** deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina; il processo di stagionature deve essere tra le 4 e le 8 settimane; deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento; deve risultare sufficientemente compatta e adatta ad essere affettata; non deve presentare difetti di colore, odore, o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione; umidità max 65% +/-3%; grassi max 7% +/-3%; confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

**Speck IGP:** di giusto grado di stagionatura, esente da difetti, di sapore gradevole e drogato nella giusta misura.

**Mortadella Bologna IGP**: deve essere confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale e deve essere di forma ovale. Deve contenere non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e spezie in giusta proporzione. L'odore deve essere gradevole, non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. La mortadella deve presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose devono essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40%. Inoltre, deve essere senza polifosfati aggiunti.

**Fesa di tacchino arrosto**: la carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

**Pancetta tesa PAT, pancetta arrotolata PAT**: ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%.

**Salami, Coppa, e altri insaccati**.

**PESCE IN CONSERVA, FRESCO E SURGELATO**

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, appartenenti anche a specie locali.

I prodotti ittici surgelati devono essere adeguatamente confezionati, imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura e la zona di provenienza (zone FAO 27, 37). Il prodotto deve:

- essere accuratamente pulito, privato delle spine, cartilagini e pelle;
- non deve essere sottoposto a trattamento antibiotico o antisettico, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento non deve sviluppare odore di rancido e/o di ammoniaca e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Una volta scongelato deve essere consumato entro le 24 ore successive.

**Filetti o tranci di pesce surgelati**: tutti i filetti di pesce devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: merluzzo carbonaro (Pollachius virens), platessa (Pleuronectes platessa), mormora (Lithognathus mormyrus), filetti di merluzzo (Gadus morhnua), filetto di nasello (Merluccius merluccius), tranci di palombo (Mustelus Mustelu), filetti di orata (Sparus Aurata), filetti di branzino (Dicentrarchus labrax), cefalo (Mugil cephalus, Mugil auratus, Mugil chelo) e filetti e tranci di salmone (Salmo salar).

**Bastoncini di pesce:** devono esser ottenuti da tranci di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal Concessionario.

Altri prodotti ittici surgelati: vongole sgusciate, totani (Todarodes sagittatus), anelli di calamari, seppioline pulite, polpo eviscerato, gamberetti (Pandalus borealis, Palaemon Spp.), seppie (Seppia Officinalis).

**Tonno all'olio extra vergine di oliva: i**l prodotto dovrà avere odore gradevole a caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa a dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

**Filetti di alici, sgombro, sardine all'olio d'oliva.**

**Baccalà mantecato fresco, stoccafisso.**

**PRODOTTI LATTIERO – CASEARI**

**Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità**

**Latte UHT intero:** di produzione nazionale, da usare esclusivamente come ingrediente per le preparazioni alimentari quali purè di patate e simili.

**Yogurt:** di latte vaccino intero o parzialmente scremato, coagulato per azione di fermenti naturali, in confezioni da 125 g e da 500 g.

**Yogurt alla frutta**: da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta. Nella composizione lo zucchero sarà presente solo quale ultimo ingrediente e comunque in quantità inferiore rispetto la frutta. La frutta dovrà essere in

purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa, in confezioni da 125 g e da 500 g.

**Panna**: di latte vaccino fresca e U.H.T.

**Ricotta:** di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero. Deve essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

**Formaggi a pasta molle**, anche in monoporzione: caciotta fresca, crescenza, gorgonzola DOP, quartirolo DOP, robiola DOP, taleggio DOP, brie, stracchino (deve essere di pasta bianca, cremoso, molle, privo di crosta, di gusto fresco).

**Formaggi a pasta filata** anche in monoporzione: provola, provolone, scamorza, mozzarella vaccina anche in filoni, di produzione nazionale (deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato) non deve presentare macchie di colore giallognolo, deve essere di sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso ed essere conservata nel suo latticello).

**Formaggi a pasta dura** anche in monoporzione: asiago DOP, fontina DOP, fontal, montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria PAT 30 giorni di stagionatura, tabor PAT 30 giorni di stagionatura, emmenthal, pecorino e caprino fresco o tipo petit suisse.

**Formaggi stagionati**: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

**Formaggio fresco con aggiunta di fermenti lattici** in monoporzione

**OLI E GRASSI**

**Burro**: pastorizzato, fresco, non sottoposto a congelamento, anche in monoporzione.

**Olio di girasole**

**Olio extra vergine di oliva**: ottenuto per spremitura a freddo, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100g di prodotto.

**Olio extra vergine di oliva al peperoncino.**

Le modalità in cui i condimenti saranno messi a disposizione dei commensali saranno definite dal concessionario nella propria offerta tecnica; per tutta la durata dell'emergenza epidemiologica sarà consentito l'utilizzo di condimenti monodose.

**VARIE**

**Aceto** di mele e di vino bianco e rosso, aceto balsamico.

**Budini o dessert confezionati monodose di tipo UHT**: preparati con latte intero, uova, zucchero e farine/amidi, pectine, assenti glucosio e oli tropicali, vari gusti.

**Cacao**: in polvere non zuccherato proveniente dal commercio equo e solidale.

**Caffè d'Orzo solubile.**

**Capperi al naturale.**

**Cioccolato in tavolette:** al latte, al 70 % cacao, proveniente dal commercio equo e solidale.

**Dolci per le ricorrenze tradizionali**:

- panettoni preparati con farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali);
- colombe pasquali preparate con farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova, fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali);
- crostoli, torte e dolci tradizionali (gubana, presnitz, pinze, strudel), preparati con gli ingredienti indicati per i "**Prodotti da forno confezionati e/o freschi"**, non è previsto l'impiego di grassi idrogenati e/o olio di palma.

**Erbe aromatiche fresche e disidratate, spezie**:

- alloro, basilico, erba cipollina, ginepro, origano, maggiorana, menta, mentuccia, miscele erbe per arrosti, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, timo;
- cannella, chiodi di garofano, curcuma, curry, noce moscata, pepe bianco e nero, peperoncino, zafferano.

**Frutta essiccata**: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina.

**Frutta secca oleosa**: arachidi, noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

**Gelati in coppetta**: gusti vari tipo fior di latte, cacao o alla frutta, costituiti dai seguenti ingredienti: panna, latte intero o scremato, uova fresche, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Le grammature delle confezioni dovranno corrispondere a circa 50 – 60 g.

**Yogurt vegetali** a base di avena o altri cerali.

**Miele**: vergine italiano di un unico fiore, miele friulano di acacia anche in monodose.

**Olive nere o verdi denocciolate in salamoia**: le olive devono corrispondere alla specie botanica dichiarata dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

**Passata di pomodoro**: prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato, provenienti dall'ultimo raccolto. Deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo; privo di additivi e di corpi estranei, privo di sapore ed odori sgradevoli, privo di marciumi interni.

**Pesto alla genovese:** deve essere di prima qualità, confezionato esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine.

**Polveri lievitanti e lievito di birra secco attivo**

**Pomodori pelati**: maturi al punto giusto, provenienti dall'ultimo raccolto, debbono essere interi, sani e privi di pelle, di peduncoli, di colorazioni anomale, di lezioni. I frutti devono essere confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

**Sale** marino iodato, grosso e fine anche integrale.

**Salse pronte**, anche in monodose:

- maionese, ingredienti previsti: olio di girasole, acqua, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone,aromi;
- ketchup, ingredienti previsti: pomodori, zucchero, sale, spezie, aceto;
- senape, kren, ajvar;
- salsa di soia.

**Succo di limone concentrato,** unico ingrediente limone.

**Verdure al naturale:** giardiniera di verdure, mais sgranato, carciofini, funghi champignon.

**Verdure fermentate**: brovada, crauti.

**Zucchero di barbabietola:** di provenienza nazionale.

**Zucchero di canna:** proveniente dal commercio equo e solidale.

**MATERIE PRIME PER DIETE SPECIALI E PARTICOLARI**

Nel caso di diete speciali quali dieta senza glutine, senza latte e derivati/uova o qualsiasi altra dieta richiesta dall'utente, il Concessionario dovrà fornire le medesime derrate sopraelencate prive dell'elemento da escludere dalla dieta, in modo tale da poter confezionare un menu il più possibile simile agli altri utenti.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nel presente allegato. Eventuali deroghe possono essere concesse previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte del Concessionario.

Altri prodotti: seitan, tofu, latte di mandorle, di riso e di altri cereali.

**CONSERVABILITÀ RESIDUA DEI PRODOTTI ALIMENTARI CONSEGNATI**

Dalla data di consegna, le derrate dovranno avere ancora un tempo di scadenza o di termine minimo di conservazione superiore o uguale ai tempi indicati nella seguente tabella, distinti per tipologia merceologica:

**TABELLA 3: Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare**

| | |
|---|---|
| **Burro** | 30 giorni |
| **Carni avicole sottovuoto** | 12 giorni |
| **Carni bovine sottovuoto** | 21 giorni |
| **Carni suine sottovuoto** | 21 giorni |
| **Conserve di pomodori pelati** | 4 anni |
| **Formaggi freschi** | 15 giorni |
| **Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva** | 15 giorni |
| **Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità** | 3 giorni |
| **Olio extra vergine d'oliva e di girasole** | 12 mesi |
| **Ortaggi surgelati** | 12 mesi |
| **Ovoprodotto pastorizzato** | 10 giorni |
| **Pasta di semola e di altri cereali sfarinati** | 12 mesi |
| **Pasta alimentare ripiena fresca** | 15 giorni |
| **Prodotti ittici congelati/surgelati** | 90 giorni |
| **Prosciutto cotto (coscia)** | 60 giorni |
| **Riso e altri cereali** | 12 mesi |

| | |
|---|---|
| **Uova fresche** | Consegna entro 3 giorni dal confezionamento, consumo entro 10 giorni dalla scadenza |
| **Verdure IV gamma** | Consegna entro 48 ore dal confezionamento, consumo entro 48 ore dalla consegna |
| **Yogurt** | 15 giorni |

**F. ESIGENZE QUALITATIVE MINIME - BAR**

Il caffè dovrà avere una percentuale massima di caffè robusta pari al 20%.

**ALLEGATI:**

**P-04.A Menu esemplificativo Autunno-Inverno**

**P-04.B Menu esemplificativo Primavera-Estate**

**MENÙ ESEMPLIFICATIVO ARTICOLATO SU QUATTRO SETTIMANE AUTUNNO - INVERNO**

Il menù di seguito deve intendersi a titolo esemplificativo e non esaustivo.

I menù presentati devono essere suddivisi nelle quattro stagioni dell'anno nel rispetto di un corretto equilibrio dietetico, stagionalità delle materie prime e dei CAM.

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **LUNEDÌ** | *Zuppa:* vellutata di carciofi<br>*Primo vegetariano*: riso e piselli<br>*Primo:* gnocchi di semolino alla romana<br><br>*Secondo di pesce*: merluzzo al forno con pomodoro ed olive<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* polpettone di pollo e tacchino<br><br>*Secondo vegetariano*: fagioli in umido<br><br>*Contorno:* spinaci al burro<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa*: Crema di zucca e porri<br>*Primo vegetariano*: risotto ai funghi<br>*Primo:* pasta alle verdure<br><br>*Secondo di pesce*:<br>pesce alla livornese<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: involtini di prosciutto<br><br>*Secondo vegetariano*: falafel di ceci<br><br>*Contorno:* carciofi in padella<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* minestra di sedano e carote<br>*Primo vegetariano*: pasta ai carciofi<br>*Primo:* risotto speck e radicchio<br><br>*Secondo di pesce*:<br>sogliola alla mugnaia<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: petto di pollo alle erbe<br><br>*Secondo vegetariano*: hamburger di lenticchie<br><br>*Contorno:* cicoria in padella<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* gnocchetti di gries in brodo<br>*Primo vegetariano:* orzotto ai carciofi<br>*Primo:* spaghetti al pesce<br><br>*Secondo di pesce*:<br>pesce impanato al forno<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* bresaola rucola e grana<br><br>*Secondo vegetariano*: frico patate e formaggio<br><br>*Contorno:* fagiolini in padella<br><br>*Dolce o frutta* |

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **MARTEDÌ** | *Zuppa:* minestra orzo e fagioli<br>*Primo vegetariano*: pasticcio alla zucca<br><br>*Primo:* pasta amatriciana<br><br>*Secondo di pesce*: spezzatino di palombo in umido<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* scaloppine al limone<br><br>*Secondo vegetariano*: formaggio alla piastra<br><br>*Contorno:* insalata di spinaci freschi e frutta secca<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* minestra farro e patate<br>*Primo vegetariano*: farrotto alle verdure<br>*Primo:* gnocchi di pane al sugo d'arrosto<br><br>*Secondo di pesce*: trancio di salmone alla piastra<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* arrosto di vitello<br><br>*Secondo vegetariano*: polpette di ricotta<br><br>*Contorno:* radicchio e carote grattugiate<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* minestra di lenticchie<br>*Primo vegetariano*: cous cous alle verdure<br>*Primo:* penne c/sugo acciughe e olive<br><br>*Secondo di pesce*: polpette di pesce<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* involtini di tacchino e pancetta<br><br>*Secondo vegetariano*: torta salata di carciofi e formaggio<br><br>*Contorno:* finocchi gratinati al forno<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* minestra di verdure<br>*Primo vegetariano*: bulgur con zucca e porro<br>*Primo:* pasta al pesto<br><br>*Secondo di pesce*: filetti di orata gratinati al forno<br>*oppure*<br>*Secondo d carne:* polpette di tacchino<br><br>*Secondo vegetariano*: frittata agli spinaci<br><br>*Contorno:* cuori di carciofo<br><br>*Dolce o frutta* |

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **MERCOLEDÌ** | *Zuppa:* crema di ceci<br>*Primo vegetariano*: orecchiette alle cime di rapa<br>*Primo:* pasta alla marinara<br><br>*Secondo di pesce*: limanda alla mugnaia<br><br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* saltimbocca alla romana<br><br>*Secondo vegetariano*: frittata alle verdure<br><br>*Contorno:* lattuga<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* zuppa di legumi<br>*Primo vegetariano*: orzotto alle verdure<br><br>*Primo:* pasta al ragù di carne bianca<br><br>*Secondo di pesce*: sardoni in savor<br><br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* tacchino in umido<br><br>*Secondo vegetariano*: uova strapazzate<br><br>*Contorno:* patate e porri al tegame<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* minestra di farro<br>*Primo vegetariano*: gnocchi di zucca burro e salvia<br>*Primo:* pasta alla boscaiola<br><br>*Secondo di pesce*: insalata di polipo alla triestina<br><br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* tagliata di pollo<br><br>*Secondo vegetariano*: omelette alle verdure<br><br>*Contorno:* carote grattugiate<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* crema di carote<br>*Primo vegetariano*: pasticcio di polenta con pomodoro e grana<br>*Primo:* brodetto di pesce<br><br>*Secondo di pesce*: insalata di pesce<br><br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* straccetti di manzo<br><br>*Secondo vegetariano*: polpette di ceci<br><br>*Contorno:* patate arrosto<br><br>*Dolce o frutta* |

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **GIOVEDÌ** | *Zuppa:* passato di verdure<br>*Primo vegetariano*: pasta alle verdure<br>*Primo:* spatzle di spinaci burro e salvia<br>*Secondo di pesce*: hamburger di pesce<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* pollo al forno<br>*Secondo vegetariano*: polpettine di ricotta e spinaci<br>*Contorno:* biete e patate al tegame<br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* stracciatella in brodo<br>*Primo vegetariano*: cous cous con verdure al forno<br>*Primo:* pasta al pesto<br>*Secondo di pesce*: nasello impanato al forno<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* polpettone al sugo<br>*Secondo vegetariano*: verdure grigliate e tomino<br>*Contorno:* cavolfiori gratinati al forno<br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* zuppa al pomodoro<br>*Primo vegetariano*: farrotto c/verdure<br>*Primo:* gnocchetti di spinaci con crema di ricotta<br>*Secondo di pesce*: polenta con le seppie<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* carne alla pizzaiola<br>*Secondo vegetariano*: mix di legumi al tegame<br>*Contorno:* insalata mista<br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* vellutata di cicoria<br>*Primo vegetariano*: cous cous al curry<br>*Primo:* pasta e ceci<br>*Secondo di pesce*: involtini di pesce al forno<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* maiale al latte<br>*Secondo vegetariano*: fagiolata alla messicana<br>*Contorno:* radicchio alla piastra<br>*Dolce o frutta* |

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **VENERDÌ** | *Zuppa:* brodetto di pesce con polenta<br>*Primo vegetariano*: orecchiette con le cime di rapa<br>*Primo:* pasta zucchine e speck<br>*Secondo di pesce*: pesce in umido<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* lonza di maiale alla senape<br>*Secondo vegetariano*: ceciata al curry<br>*Contorno:* julienne di finocchi e arance<br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* passato di verdure<br>*Primo vegetariano*: pasticcio di spinaci<br>*Primo:* spaghetti carbonara<br>*Secondo di pesce*: polpette di tonno e verdure<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* hamburger di pollo<br>*Secondo vegetariano*: piselli in umido<br>*Contorno:* insalata di puntarelle<br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* zuppa di orzo<br>*Primo vegetariano*: bulgur con pesto e noci<br>*Primo:* pasta al tonno<br>*Secondo di pesce*: pesce in umido<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* polpettone di carne<br>*Secondo vegetariano*: frittata con verdure<br>*Contorno:* patate al vapore<br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* zuppa di pesce<br>*Primo vegetariano*: pasta al ragù di verdure<br>*Primo:* tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia<br>*Secondo di pesce*: seppie in umido<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* scaloppine al limone<br>*Secondo vegetariano*: gratinata mista di verdure e formaggio<br>*Contorno:* spinaci in padella<br>*Dolce o frutta* |

**PROPOSTA DI MENU ARTICOLATO SU QUATTRO SETTIMANE PRIMAVERA - ESTATE**

Il menù di seguito deve intendersi a titolo esemplificativo e non esaustivo.

I menù presentati devono essere suddivisi nelle quattro stagioni dell'anno nel rispetto di un corretto equilibrio dietetico, stagionalità delle materie prime e dei CAM.

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **LUNEDÌ** | *Zuppa:* minestra di zucchine<br>*Primo vegetariano*: farrotto alle verdure<br><br>*Primo:* pasta al ragù<br><br>*Secondo di pesce*:<br>calamari/polipo ai ferri<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* polpettone di carne<br><br>*Secondo vegetariano*: ricotta<br><br>*Contorno:* patate prezzemolate<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa*: crema di patate<br>*Primo vegetariano*: pasta al pesto<br><br>*Primo:* pasta con bresaola e stracchino<br><br>*Secondo di pesce*:<br>pesce impanato al forno<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: insalata tiepida di pollo e verdura<br><br>*Secondo vegetariano*: polpette di ceci<br><br>*Contorno*: carote<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* minestra con riso<br>*Primo vegetariano*: cous cous con pesto, melanzane al funghetto, pomodorini e mozzarella<br>*Primo:* risotto alle verdure<br><br>*Secondo di pesce*:<br>seppioline in umido<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: polpette al sugo<br><br>*Secondo vegetariano*: tortino uova e zucchine<br><br>*Contorno:* piselli al tegame<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* crema di zucchine<br>*Primo vegetariano:* bulgur in insalata<br><br>*Primo:* pasta pasticciata al forno<br><br>*Secondo di pesce*:<br>polpette di pesce al forno<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* involtini di manzo con pancetta<br><br>*Secondo vegetariano*: frittata alle erbette<br><br>*Contorno:* valeriana, rucola e cetrioli<br><br>*Dolce o frutta* |

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **MARTEDÌ** | *Zuppa:* minestra di fagioli freschi<br>*Primo vegetariano*: spaghetti cacio e pepe<br>*Primo:* pasticcio al ragù<br><br>*Secondo di pesce*:<br>crostini col baccalà mantecato<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* fusi di pollo con zucchine e pomodori<br><br>*Secondo vegetariano*: polpettone con verdure e legumi<br><br>*Contorno:* melanzane al funghetto<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa*: pappa al pomodoro<br>*Primo vegetariano*: risotto agli asparagi<br>*Primo:* pasta all'amatriciana<br><br>*Secondo di pesce*:<br>pesce al pomodoro<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: involtini di prosciutto<br><br>*Secondo vegetariano*: tortino uova e zucchine<br><br>*Contorno*: caponata di verdure<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* crema di ceci<br>*Primo vegetariano*: pasta al pesto rosso<br><br>*Primo:* orzotto alle zucchine<br><br>*Secondo di pesce*:<br>polpette di merluzzo<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: tacchino arrosto<br><br>*Secondo vegetariano*: polpette zucchine e lenticchie al pomodoro<br><br>*Contorno:* fagiolini all'olio<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* crema di porro<br>*Primo vegetariano:* gnocchi di melanzane e patate con burro e salvia<br>*Primo:* spaghetti all'amatriciana<br><br>*Secondo di pesce*:<br>merluzzo pomodorini e olive<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* straccetti di pollo<br><br>*Secondo vegetariano*: mozzarella in carrozza<br><br>*Contorno:* pomodori in insalata<br><br>*Dolce o frutta* |

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **MERCOLEDÌ** | *Zuppa:* crema di asparagi<br>*Primo vegetariano*: parmigiana di melanzane<br>*Primo:* insalata di farro fredda con rucola pomodorini<br><br>*Secondo di pesce*:<br>cernia al forno<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* scaloppe al limone<br><br>*Secondo vegetariano*: hamburger di ceci con salsa<br><br>*Contorno:* insalata estiva frutta e verdura<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa*: zuppa d'orzo<br>*Primo vegetariano*: pasta alla norma<br>*Primo:* gnocchi rucola e stracchino<br><br>*Secondo di pesce*:<br>sardoni in savor<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: pollo al curry<br><br>*Secondo vegetariano*: tortino uova e zucchine<br><br>*Contorno:* valeriana, cubetti di speck e pere<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* minestra orzo/patate<br>*Primo vegetariano*: pasta con pomodorini freschi e rucola<br>*Primo:* tagliatelle fresche ai peperoni<br><br>*Secondo di pesce*:<br>salmone ai ferri<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: involtini di pollo e montasio<br><br>*Secondo vegetariano*: provola ai ferri con salsa di senape dolce<br><br>*Contorno:* insalata mista<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* minestra di farro<br>*Primo vegetariano:* gnocchi alla sorrentina<br>*Primo:* tagliatelle al salmone<br><br>*Secondo di pesce*:<br>limanda alla mugnaia<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* scaloppine di pollo<br><br>*Secondo vegetariano*: chili di legumi misti<br><br>*Contorno:* zucchine al vapore<br><br>*Dolce o frutta* |

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **GIOVEDÌ** | *Zuppa:* tortellini in brodo di carne<br>*Primo vegetariano*: orzotto primavera<br><br>*Primo:* crespelle alle verdure<br><br>*Secondo di pesce*:<br>filetto di branzino in crosta di mandorle<br><br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* lesso di carne in insalata<br><br>*Secondo vegetariano*: zucchine ripiene<br><br>*Contorno:* peperonata<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa*: passato di verdura<br>*Primo vegetariano*: cous cous freddo con tonno mais pomodorini<br>*Primo:* pasta fresca ai fiori di zucca<br><br>*Secondo di pesce*:<br>bastoncini di salmone ai semi di papavero<br><br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: melone e prosciutto crudo<br><br>*Secondo vegetariano*: insalata di ceci e rucola<br><br>*Contorno:* patate rosolate in tegame<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* gnocchetti di gries in brodo<br>*Primo vegetariano*: spaghetti al pesto di zucchine e pomodorini<br>*Primo:* pasta fredda<br><br>*Secondo di pesce*:<br>insalata di merluzzo alla mediterranea<br><br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: vitello tonnato<br><br>*Secondo vegetariano*: omelette agli asparagi<br><br>*Contorno:* melanzane al funghetto<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* crema di carote<br>*Primo vegetariano:* insalata di riso alla greca<br>*Primo:* pasta con ricotta caprina e olive<br><br>*Secondo di pesce*:<br>insalatona con tonno e patate<br><br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* peperoni o pomodori ripieni con carne<br><br>*Secondo vegetariano*: formaggio alla piastra<br><br>*Contorno:* caponata di verdure al forno<br><br>*Dolce o frutta* |

| | ***Prima settimana*** | ***Seconda settimana*** | ***Terza settimana*** | ***Quarta settimana*** |
|---|---|---|---|---|
| **VENERDÌ** | *Zuppa:* stracciatella in brodo<br>*Primo vegetariano*: pasta all'uovo con crema di rucola<br>*Primo:* pasticcio di pesce<br><br>*Secondo di pesce*:<br>insalata di polpo e seppie<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* bocconcini di tacchino con uvetta e pinoli<br><br>*Secondo vegetariano*: frittata alle erbette<br><br>*Contorno:* zucchine in padella<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa*: crema di sedano e carote<br>*Primo vegetariano*: pasta con zucchine<br>*Primo:* insalata di farro con tonno<br><br>*Secondo di pesce*:<br>sgombro con olio limone e prezzemolo<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: uova strapazzate al pomodoro e prosciutto<br><br>*Secondo vegetariano*: polpette di ricotta e verdure<br><br>*Contorno:* cetrioli e pomodoro<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* crema di piselli<br>*Primo vegetariano*: penne alla crudaiola, con zucchine menta e pinoli<br>*Primo:* tagliatelle al sugo di pesce e pomodoro fresco<br><br>*Secondo di pesce*:<br>pesce al cartoccio<br>*oppure*<br>*Secondo di carne*: roastbeef all'inglese<br><br>*Secondo vegetariano*: insalata estiva di legumi<br><br>*Contorno:* carotine al burro<br><br>*Dolce o frutta* | *Zuppa:* minestrone di verdure<br>*Primo vegetariano*: parmigiana<br>*Primo:* spaghetti all'amatriciana<br><br>*Secondo di pesce*:<br>polpette di tonno e ricotta<br>*oppure*<br>*Secondo di carne:* straccetti di manzo con rucola e pomodorini<br><br>*Secondo vegetariano*: hamburger di lenticchie e ceci<br><br>*Contorno:* patate arrosto<br><br>*Dolce o frutta* |

# ALLEGATO “P-05”

Servizio catering - Buffet e
Convegni

**ALLEGATO P-05**

**SERVIZIO CATERING**

**WELCOME COFFEE**

Caffè, Tè verde e nero, Mix di infusi

Latte, Latte vegetale

Succhi di frutta (100% frutta)

Acqua naturale e frizzante

**********

Croissant mignon artigianali assortiti

Crostate con composte di frutta

Mini Muffin

**COFFEE BREAK DOLCE**

Caffè espresso, Tè verde e nero, Mix di infusi

Latte, Latte vegetale

Succhi di frutta (100% frutta)

Acqua naturale e frizzante

**********

Croissant mignon artigianali assortiti

Torta artigianale (carote e mandorle/torta al cioccolato e arancio/mele e cannella)

Piccola pasticceria artigianale

Frutta fresca di stagione

**CATERING - LUNCH BREAK**

1. **CATERING OPZIONE A**

   **Antipasti - 2 scelte**

   Cornettini salati alle creme / Strudel con verdure miste/ Focaccine agli affettati/ Selezione di rustici misti

   **********

   **Primi – 2 scelte tra:**

   **Caldi**

   Mini Cannelloni con crema di piselli in salsa di patate e speck - Savarin di riso con punte di asparagi e petali di grana - Lasagna zucchine novelle rucola e mozzarella - Lasagna cuore di carciofi e taleggio - Lasagna ai funghi porcini e zucca - Crepes porcini rucola e zafferano - Crepes gorgonzola e radicchio - Crepes asparagi e montasio - Crepes radicchio e speck - Crepes ricotta e spinaci

   **Freddi**

   Insalata di riso Venere con verdure alla julienne e provola fumè - Sedanini con pomodorini pachino e ciliegine di bufala - Insalata di pasta con tonno noci e piccole verdure - Mezze maniche con olive capperi pomodorini - Fusilli con punte di asparagi e speck – Pasta pesce spada e zucchine – Pasta rucola pachino e pesto - Fusilli freddi alla Mediterranea - Cous Cous alle verdure

   **********

   **Secondi - 3 scelte tra:**

Polpettine di vitella con funghi e pistacchi in salsa Marsala - Bocconcini di tacchino con filetti di peperoni - Bocconcini di pollo profumati agli agrumi - Dadolata di Arista ai funghi o carciofi - Scaloppine di vitella in salsa di agrumi - Arrosto di tacchino alle erbe fini - Roast Beef all'inglese.

**********

**Dessert**

Torta con ricotta e gocce di cioccolato - Parfait di pasticceria mignon - Piccola pasticceria /Frutta fresca di stagione - Torta di mele

**********

**Bevande**

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco e rosso DOC

Coca Cola, Fanta

Caffè

**2. CATERING OPZIONE B**

**Antipasti – 3 scelte**

Taglieri di formaggi nostrani con miele e confetture/Insalata di radicchio, noci e mele renette/ Insalata di finocchio con arance e olive/ Finger di Parmigiano uva e Pecorino/ Prosciutto dolce con perle di melone/Mozzarelline pomodorini e basilico/Involtini di bresaola e caprino/ Taglieri di salumi tradizionali/ Verdure di stagione gratinate o grigliate

**********

**Primi – 3 monoporzioni tra:**

**Caldi**

Mini Cannelloni con crema di piselli in salsa di patate e speck - Savarin di riso con punte di asparagi e petali di grana - Lasagna zucchine novelle rucola e mozzarella - Lasagna cuore di carciofi e taleggio - Lasagna ai funghi porcini e zucca - Crepes porcini rucola e zafferano - Crepes gorgonzola e radicchio - Crepes asparagi e montasio - Crepes radicchio e speck - Crepes ricotta e spinaci

**Freddi**

Insalata di riso Venere con verdure alla julienne e provola fumè - Sedanini con pomodorini pachino e ciliegine di bufala - Insalata di pasta con tonno noci e piccole verdure - Mezze maniche con olive capperi pomodorini - Fusilli con punte di asparagi e speck – Pasta pesce spada e zucchine – Pasta rucola pachino e pesto - Fusilli freddi alla Mediterranea - Cous Cous alle verdure

**********

**Secondi 3 scelte tra:**

Polpettine di vitella con funghi e pistacchi in salsa Marsala - Bocconcini di tacchino con filetti di peperoni - Bocconcini di pollo profumati agli agrumi - Dadolata di Arista ai funghi o carciofi - Scaloppine di vitella in salsa di agrumi - Arrosto di tacchino alle erbe fini - Roast Beef all'inglese

**********

**Dessert**

Torta con ricotta e gocce di cioccolato - Parfait di pasticceria mignon - Piccola pasticceria - Frutta fresca di stagione - Torta di mele

**********

**Bevande**

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco e rosso DOC

Coca Cola, Fanta

Caffè

Il servizio catering si intende comprensivo di allestimento, pulizia locali, preventiva e finale, e della presenza di personale sempre presente, addetto alla distribuzione delle pietanze e bevande.

Devono essere incluse altresì le dotazioni e le precauzioni obbligatorie durante il periodo di emergenza da Covid-19:

- mascherine protettive monouso;
- guanti usa e getta;
- grembiuli protettivi;
- abiti da lavoro a lunghezza intera e a maniche lunghe;
- qualora non già fornito dal Concessionario va compreso il distributore e il gel sanificante da posizionare in varie aree a disposizione degli ospiti.

# ALLEGATO “P-06”

Stato di fatto dell'edificio C -
Zona Ristorazione

## Interventi ed infrastrutture a servizio degli insediati

## nel Campus di Padriciano di Area Science Park

# DOSSIER SULLO STATO DI FATTO DELL'EDIFICIO C

**OGGETTO:** DESCRIZIONE STRUTTURE E IMPIANTI EDIFICIO C CAMPUS di PADRICIANO

Versione 1.1 -data: 10.11.2021

**INDICE**

1. Premessa ..... 3
2. Descrizione dell'edificio C ..... 3
2.1. Destinazione d'uso delle diverse zone e relative superfici ..... 3
2.2. Caratteristiche generali dell'immobile ..... 4
3. Caratteristiche tecniche delle opere edili e della capienza relative allo stato di fatto del piano terreno ..... 7
3.1. Capienza dei posti a sedere e disposizione dei tavoli ..... 10
3.2. Recenti lavori di riqualificazione e ammodernamento ..... 11
4. Tipologia ed organizzazione del sistema strutturale ..... 11
4.1. Corpo A ..... 12
4.2. Corpo B ..... 13
4.3. Corpo C ..... 14
5. Stato di fatto degli Impianti termo-elettrici ..... 14
5.1. Impianti elettrici e speciali ..... 14
5.2. Impianti termici ..... 16
5.3. Impianti idrici ..... 17
5.4. Sistemi di controllo e gestione remota ..... 17
6. Sicurezza Antincendio e nulla osta VV.FF ..... 18
7. Autorizzazioni ..... 19
7.1. Certificato di Agibilità ..... 19
8. Vincoli e deroghe ..... 19
8.1. Strutturali ..... 19
8.2. Altezza minima corpo A. ..... 19
8.3. Limiti portata termica complessiva della cucina alimentata a Gas ..... 20

## 1. Premessa

La presente relazione ha l'obbiettivo di fornire indicazioni sulle principali caratteriste dimensionali e tecniche del piano Terra dell'edificio C, destinato in parte ad ospitare il servizio di ristorazione, comprensivo di zona di cottura, sala distribuzione self-service, sale di consumo dei pasti e bar.

## 2. Descrizione dell'edificio C

L'edificio C occupa una zona centrale del Campus di Padriciano come riportato nella figura di seguito indicata:



L'edificio è articolato su due livelli di utilizzo: il piano terra è destinato ai servizi di ristorazione e il piano primo a centro congressi. Al piano primo si accede attraverso una scala situata direttamente nell'atrio dell'accesso principale del piano terra, prospicente alla strada che separa l'edificio C dall'edificio B.

### 2.1. Destinazione d'uso delle diverse zone e relative superfici

Il fabbricato dispone delle seguenti superfici:

Totale piano terra netto (con vano scala) 1166 mq
**Totale piano terra lordo 1275 mq**

La distribuzione e la destinazione d'uso degli spazi dell'edificio, così come da corrispondenza con lo stato di fatto, è di seguito evidenziata:






## 2.2. Caratteristiche generali dell'immobile

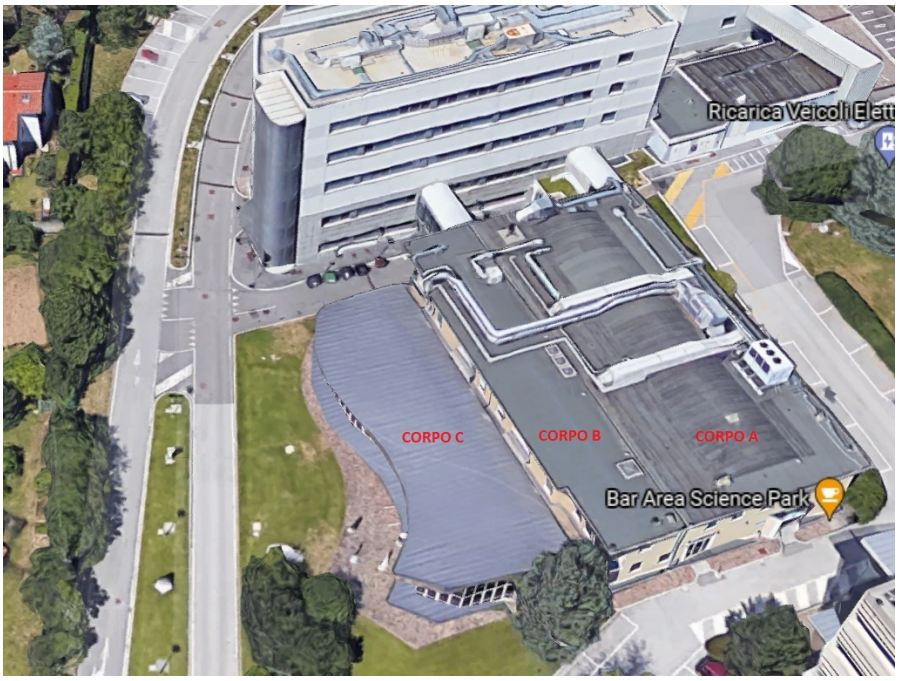
L'intero edificio oggetto dell'intervento, costituito originariamente da un primo corpo di fabbrica, con superficie in pianta di circa 600 mq, ha subito negli anni N°2 interventi di ampliamento e di adeguamento edilizio che hanno portato la superficie attualmente disponibile a 1275 mq

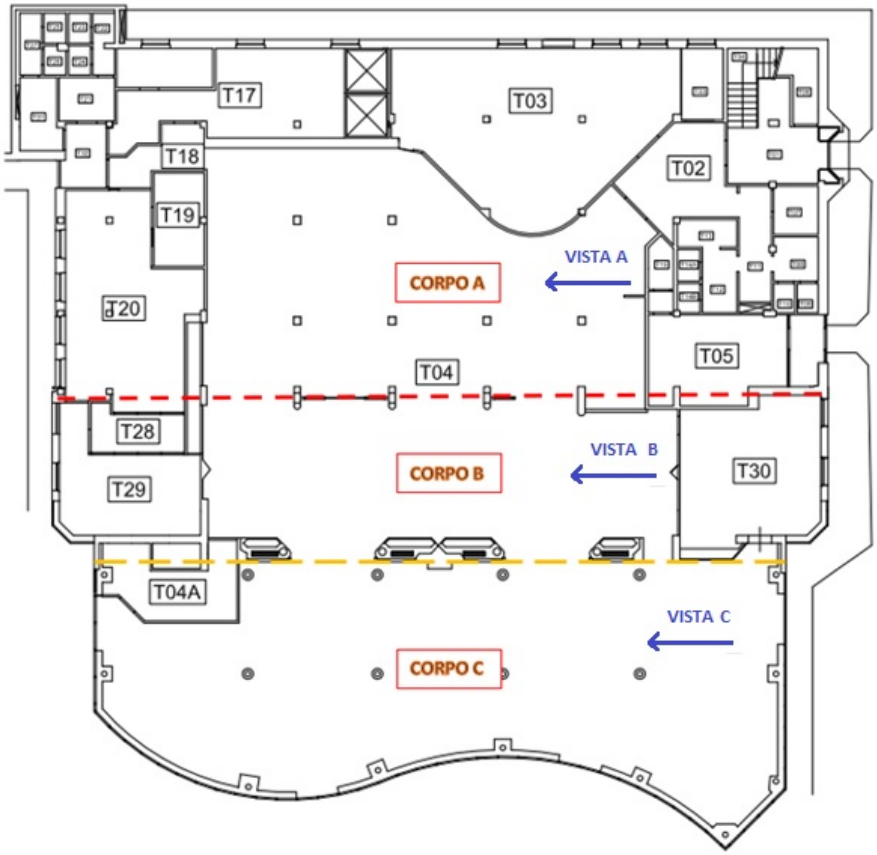
Gli accessi disponibili al piano terreno sono i seguenti:

- ***Accesso PEDONALE:*** l'ingresso dall'esterno al bar e alla zona ristorazione avviene attraverso un atrio posto al livello stradale nella zona di viabilità interna tra gli edifici C e B.

- ***Accesso CARRABILE E DI SERVIZIO:*** l'arrivo di merci e derrate alimentari è disponibile in una apposita zona adiacente l'edificio C1, dove è disponibile anche un magazzino esterno. Tramite detto accesso è consentito anche l'accesso del personale di servizio.

L'edificio è quindi costituito da **N° 3 diversi corpi di fabbrica**, realizzati in anni diversi, come evidenziato nella seguente immagine aerea e nella planimetria del livello piano Terra:



**Corpo A**

Il primo corpo di fabbrica (Corpo A), ha pianta rettangolare con superficie di circa 630 mq (dimensioni 37x17 m circa) e si sviluppa su due livelli (piano terra e piano primo).

L'edificio faceva parte del complesso di edifici del precedente campo profughi ed è stato edificato dall' Amministrazione per le Attività assistenziali Italiane e internazionali (A.A.I. - attivo con varie denominazioni dal 1945 al 1977), presumibilmente intorno ai primi anni '60.

Nel 1987 è stato oggetto di un intervento di manutenzione straordinaria comprendente anche modifiche alle strutture portanti di una parte dell'edificio.

**Corpo B**

Il secondo corpo di fabbrica (Corpo B), con una superficie in pianta di circa 260 mq, consiste in un ampliamento realizzato nel 1993-1997, affiancato al lato lungo sud del corpo A. Tale primo ampliamento è stato realizzato prevedendo le seguenti migliorie del servizio di ristorazione:

- ampliamento della sala da pranzo mediante l'abbattimento totale, con recupero dei pilastri portanti, del fronte sud per una lunghezza complessiva di 22 metri, creando così un ambiente mensa unico con una superficie totale in pianta di 350 mq e garantendo un primo aumento della capienza complessiva dei posti a sedere;
- creazione di due locali tecnici aggiuntivi alla zona cucina da impiegarsi per il lavaggio delle pentole (mq. 9) e per il lavaggio delle stoviglie (mq. 19);
- installazione di un nastro trasportatore per il recupero dei vassoi e delle stoviglie usate.

**Corpo C**

Il terzo corpo di fabbrica (Corpo C) è la parte realizzata nel 1999-2000, interamente in carpenteria di acciaio con pareti vetrate perimetrali, con il principale obbiettivo di ampliare la disponibilità per i posti a sedere, con superficie in pianta di circa 380 mq. In quest'area, nel 2010 è stata realizzata una nuova zona per la preparazione di piatti freddi.



## 3. Caratteristiche tecniche delle opere edili e della capienza relative allo stato di fatto del piano terreno

Lo stato di fatto attuale delle principali finiture è il seguente:

**Corpo A**



**Zona self-service, isole distribuzione verdure e zona pizza**:

- Pavimentazione in piastrelle di gres fine porcellanato;
- Pareti in intonaco civile dipinte con l'eccezione delle pareti dietro le linee self-service, rivestite con piastrellatura di ceramica;
- Controsoffittatura parzialmente eseguita in doghe metalliche ed in quadrotti quadrati in gesso microforati.

**Zona bar**:

- Pavimentazione in piastrelle di gres fine porcellanato;
- Pareti in intonaco civile dipinte con idropitture con alcuni inserti in mosaico sulle pareti poste a maggior usura;
- Controsoffittatura realizzata in parte in quadrotti metallici grigliati.

**Corpo B**



**Sala ristorazione:**

- Pavimentazione in piastrelle di gres fine porcellanato;
- Pareti in intonaco rasato dipinte con l'eccezione della parete del nastro trasportatore per il recupero dei vassoi rivestita con piastrellatura di ceramica;
- Controsoffittatura eseguita in cartongesso con abbassamenti per il passaggio delle condotte di aria condizionata;

**Saletta VIP**

- Pavimentazione in piastrelle di gres fine porcellanato;
- Pareti in intonaco civile rasato dipinte con idropitture;
- Soffitto in intonaco civile rasato dipinto con idropitture.

**Corpo C**



**Sala ristorazione:**

- Pavimentazione in piastrelle di gres fine porcellanato;
- Pareti esterne realizzate in facciata continua vetrata con serramenti in alluminio a taglio termico;
- Soffittatura realizzata con travi portanti in acciaio a vista con tamponamento fra travetti in pannelli di cartongesso.

**Zona cucina, servizi addetti e magazzini:**

Tale zona, che si sviluppa tra il corpo A e il corpo B, con l'aggiunta di un adiacente spazio per la preparazione di piatti freddi nel corpo C, è evidenziata in verde nella piantina a pag. 4, ed è dotata delle seguenti finiture:

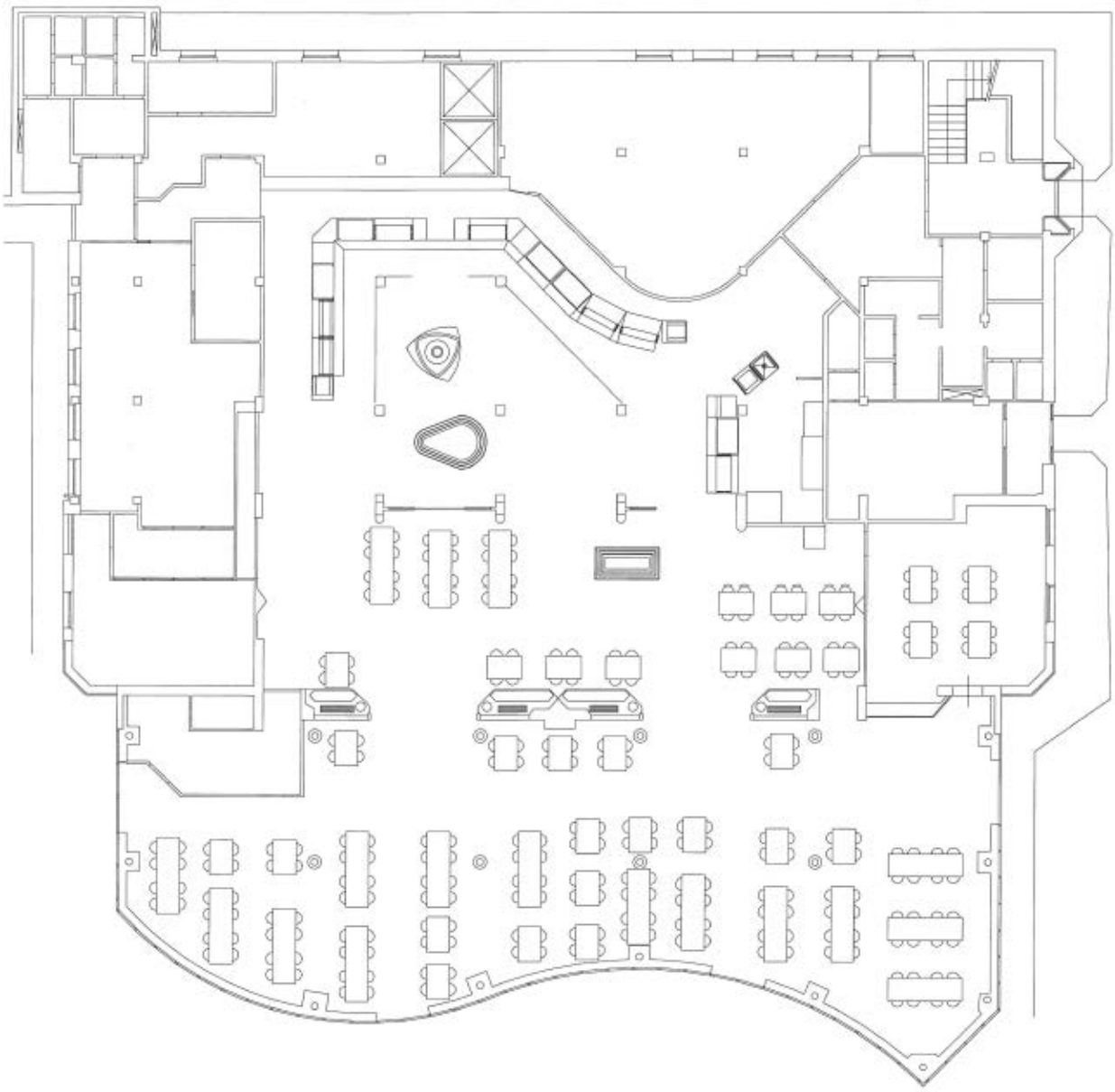
- Pavimentazione in piastrelle di gres fine porcellanato con stampa 3D antiscivolo;
- Pareti con rivestimento in piastrelle di ceramica ed in intonaco civile rasato dipinto;
- Soffitto in intonaco civile rasato dipinto con idropitture.

### 3.1. Capienza dei posti a sedere e disposizione dei tavoli

**Zona B**
Sala principale: 64 posti
Sala VIP : 16 posti

**Zona C**
Sala Principale: 160 posti

Il totale complessivo di posti a sedere è pari a **240 posti,** che a seguito del periodo pandemico sono stati ridotti, al fine del distanziamento necessario, a **120.**



### 3.2. Recenti lavori di riqualificazione e ammodernamento

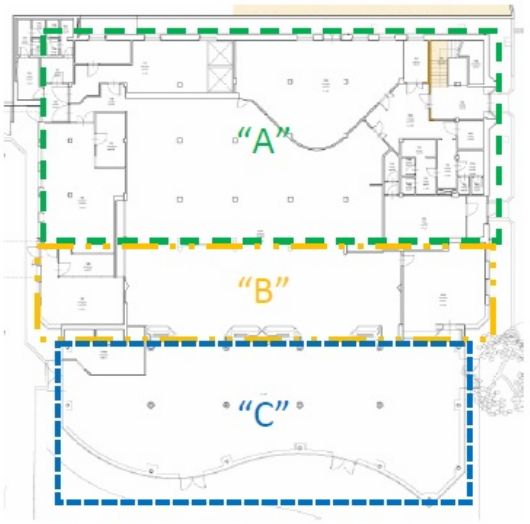
Nel corso del 2018 - 2019 sono stati realizzati degli interventi di riqualificazione ed ammodernamento degli atri, disimpegni e servizi igienici a servizio dell'utenza, posti nell'entrata principale dell'edificio.
In particolare, sono stati eseguiti i seguenti interventi:

- Rifacimento completo della zona bagni a servizio del bar e del ristorante, con rinnovo totale dell'impiantistica, delle piastrellature a pavimento e pareti, controsoffittatura ed illuminazione. Si è intervenuto su un bagno disabili, e sui due gruppi separati uomini (2 wc e 3 orinatoi) e donne (2 wc)
- Rifacimento ex novo degli atri di ingresso, che ha comportato la demolizione della vecchia piastrellatura a pavimento e la sua sostituzione con altra in gres porcellanato, coordinata con la piastrellatura del corridoio bagni, la pitturazione delle pareti, la posa in opera di un rivestimento in legno su alcune pareti, la realizzazione di bacheche e di una libreria coordinate, il riammodernamento dell'impianto di illuminazione e la sostituzione della porta di accesso principale.
- Rifacimento ex novo del locale bancomat, con sostituzione della pavimentazione con una in LVT simil legno, pitturazione delle pareti, realizzazione di un armadio box per impianti e rifacimento dell'illuminazione.

Con separato intervento, finalizzato al contenimento del consumo energetico ed al miglioramento del comfort ambientale, sono stati sostituiti tutti i serramenti delle porte e delle finestre dei corpi A e B. La sostituzione completa si è conclusa nel 2018, con la posa in opera di serramenti in alluminio con taglio termico, dotati di vetro a bassa emissività (trasmittanza media complessiva minore di 1,5 W/mq°K), al fine di ottimizzare e migliorare il comfort termo/acustico degli ambienti.

## 4. Tipologia ed organizzazione del sistema strutturale

L'organizzazione strutturale dei tre corpi di fabbrica, realizzati in anni successivi, è sostanzialmente diversa anche per la sostanziale differenza dei progetti di intervento.




| | |
|---|---|
| Numero di piani fuori terra | 2 - "A" e "B"<br>1 - "C" |
| Altezza media di piano [m] | 3.20 ("A" e "B") |
| Altezza massima fuori terra valutata alla gronda [m] | 6.40 ("A" e "B") , 3.6÷5.0 ca ("C") |
| Superficie media di piano [$m^2$] | 600 ("A"); 260 ("B"), 380 ("C") |
| Materiale strutturale principale della struttura verticale | Calcestruzzo armato - "A" e "B"<br>Acciaio – "C" |
| Tipologia ed organizzazione del sistema strutturale | Struttura a telai in c.a., con travi ordite in un'unica direzione - "A" e "B"<br>Struttura a pendolo inverso in acciaio - "C" |
| Anno di progettazione | parte A: 1960 (?) - parte B: 1993/1997 -<br>parte C: 1999/2000 |
| Anno di completamento della costruzione | parte A: 1962 (?) - parte B:1997 - parte C: 2000 |
| Elenco degli interventi successivi | parte A : 1987 |

### 4.1. Corpo A

Le informazioni sulle strutture originali del Corpo A, realizzato negli anni '60 sono deducibili da documenti parziali attualmente disponibili solo in forma cartacea.

La struttura principale, in cemento armato, è costituita da 5 telai a 9 campate tra loro paralleli e disposti in direzione longitudinale alla pianta. I telai hanno pilastri a sezione quadrata di sezione nominale 26x26 cm e travi fuori spessore, e risultano ancorati a fondazioni in CA di tipo diretto. Del telaio centrale di spina solo le campate di estremità raggiungono il livello della copertura. Al

primo livello, infatti, l'edificio presenta un ampio spazio libero interno utilizzato in origine come sala mensa e attualmente come sala conferenze. I 5 telai longitudinali sono collegati trasversalmente tra loro da solai in laterocemento su tutta la lunghezza del corpo di fabbrica solo al primo livello. A livello della copertura sono invece presenti solai solo lungo una fascia perimetrale, in modo da collegare le campate di estremità dei cinque telai alle testate dell'edificio e solo le coppie dei telai più esterni su tutta la loro lunghezza.

La parte centrale della copertura è infatti costituita da una volta cilindrica tirantata presumibilmente realizzata in laterizio in foglio che si imposta sulle travi longitudinali dei telai ad essa adiacenti. Tali travi di imposta sono tra loro collegate da tiranti apparentemente realizzati con tondi o tubi di acciaio ancorato all'interno del corpo delle travi, per riprendere la spinta laterale della volta.

La struttura non è quindi intelaiata in entrambe le direzioni in pianta e la rigidezza nel piano orizzontale delle strutture della copertura è principalmente affidata solo alle fasce di solaio perimetrali.

Il corpo A è stato oggetto nel 1987 di un intervento strutturale piuttosto rilevante che ha interessato in particolare le strutture dell'angolo N/E dell'edificio.

L'intervento è consistito in: a) eliminazione delle pareti portanti di un locale caldaia al piano interrato; b) conseguente demolizione e rifacimento di diversi campi di solaio del primo livello, con la creazione di nuove travi a supporto dei solai in sostituzione delle murature rimosse; b) radicale modifica dell'allora esistente scala a L posta nell'angolo N/E nell'attuale scala a C con tre rampe e due pianerottoli intermedi; c) eliminazione del piccolo vano scale e annesso montacarichi all'opposto angolo S/O; d) ampliamento dei locali spogliatoio / servizi igienici delle cucine al piano terra all'angolo N/O.

### 4.2. Corpo B

La struttura consiste in due telai in cemento armato paralleli a quelli dell'adiacente corpo A, collegati da solai in laterocemento ai due livelli di piano. Con l'eccezione di quelli di estremità, quasi tutti i pilastri del telaio nord del corpo B sono affacciati ai corrispondenti pilastri del telaio sud dell'adiacente corpo A.

Anche la struttura di questo corpo di fabbrica è intelaiata solo in direzione longitudinale. Le fondazioni dei due telai longitudinali sono a trave continua.

Del Corpo B sono disponibili i progetti architettonici e strutturali pressoché completi, con l'indicazione di tutte le geometrie, anche strutturali, nonché dei materiali considerati ed i carichi ipotizzati in fase di progettazione.

### 4.3. Corpo C

La struttura è realizzata interamente con elementi portanti in acciaio e pilastri ancorati su plinti fondazionali in CA. Le pareti perimetrali sono ancorate sulla struttura stessa mentre la copertura rivestita in alluminio. Sono disponibili i documenti riguardanti le geometrie architettoniche e le caratteristiche degli elementi portanti in acciaio.

## 5. Stato di fatto degli Impianti termo-elettrici

### 5.1. Impianti elettrici e speciali

*Impianto elettrico-generale*

L'edificio dispone di una linea di alimentazione elettrica **normale** ed una **privilegiata** in derivazione dal Q.E. generale presente all'interno dell'edificio D.

In figura - Quadro Elettrico Generale edificio C (Q.E.A. e Q.E.G A1)



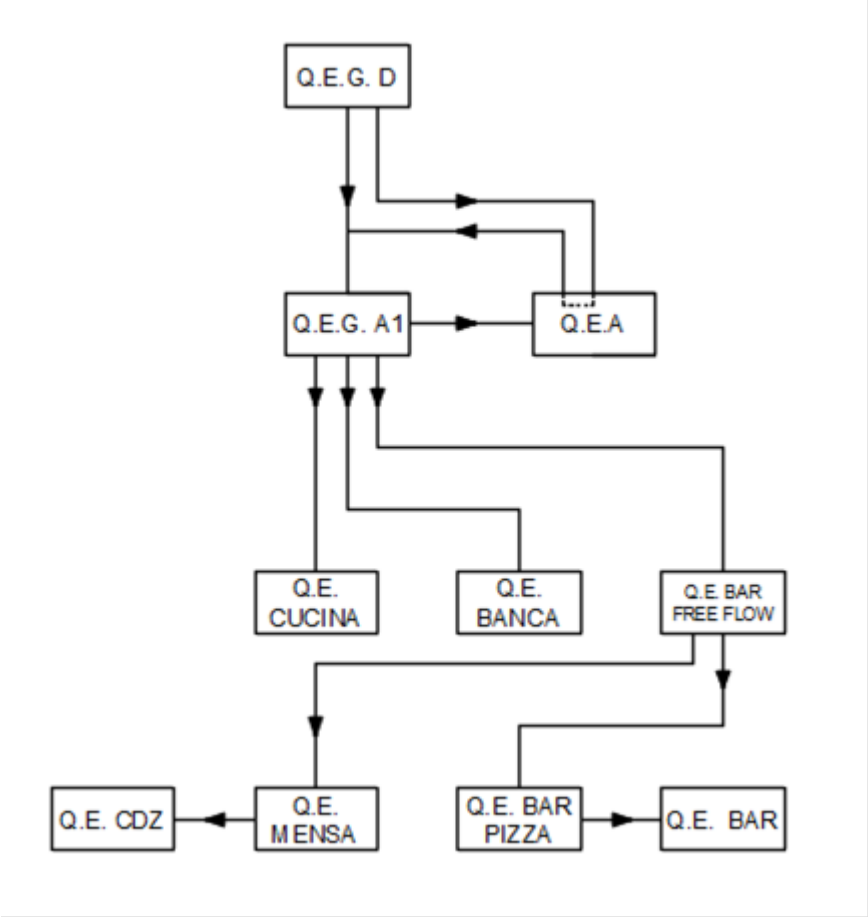
L'alimentazione **normale** è distribuita all'edificio attraverso un cavo multipolare FG7 di sezione pari a 3x240+1x120 mmq, fino al Q.E. Generale di edificio (Q.E.A e Q.E.G.A1), che si trova al piano terra dello stesso all'interno del locale T06. Il quadro elettrico oltre ad alimentare le varie utenze

(porta scorrevole, barriera d'aria, fancoil, UTA 1P, ecc.) alimenta anche il Q.E. cucina (locale T18), Q.E. Free Flow/mensa (locale T17) ed il Q.E. banca (locale T05).

Il Q.E. Free Flow/mensa a sua volta alimenta 4 sottoquadri, come indicato nello schema a blocchi.

L'alimentazione **privilegiata** è distribuita all'edificio attraverso un cavo multipolare FG7 di sezione pari a 3x35 +1x16 mmq, fino al Q.E. sito al 1P dell'edificio, all'interno del locale 126. Esso serve esclusivamente tutte le utenze del primo piano (sale congressi, bagni, reception, ecc.)

Lo schema a blocchi dei quadri elettrici è il seguente:




*Impianto illuminazione*

Il sistema di illuminazione dei locali adibiti al servizio ristorazione e bar non è omogeneo, in quanto l'edificio è stato costruito in tre fasi, oltre alle modifiche successive alla zona bar.

Nella fattispecie il tipo di illuminazione esistente è il seguente:

- Zona cucina/lavaggio: n.14 plafoniere tipo stagno IP65 fissate a soffitto con luce fluorescente 2x36 W;
- Zona magazzino e spogliatoi: n.12 plafoniere tipo stagno IP65 fissate a soffitto con luce fluorescente 2x36 W, e n. 2 plafoniere stesso tipo 2x18W;
- Zona bar: n. 18 plafoniere tonde IP40 fissate nel controsoffitto con luce fluorescente tipo dulux 2x13W, e n. 15 faretti alogeni fissati a sospensione sopra il bancone;
- Zona ristorante corpo A: n.27 plafoniere tonde IP40 fissate nel controsoffitto con luce fluorescente tipo dulux 2x13W, e sistema di illuminazione a sospensione tipo tondo luce IP40 con n. 14 tubi fluorescenti 1x36W lungo la linea del self-service;

- Zona ristorante corpo B: n. 4 sistema di illuminazione a sospensione tipo tondo luce IP40 con un totale di 46 tubi fluorescenti 1x36W e 20 tubi fluorescenti 1x18W;
- Zona saletta ospiti: n. n. 2 sistema di illuminazione a sospensione tipo tondo luce IP40 con un totale di 12 tubi fluorescenti 1x36W e 12 tubi fluorescenti 1x18W;
- Zona ristorante corpo C: n. 20 fari IP44 a ioduri metallici da 80W a luce indiretta fissati a parete o sulle colonne;

*Rete dati telefono*

L'edificio è servito da una rete telefonica con un cavo telefonico a 50 coppie e da un cavo con 12 fibre ottiche, attestati su due armadi posti nel locale tecnico T06 situato nella zona dell'ingresso principale dell'edificio. Il piano terra non è servito da un cablaggio strutturato, ma da una rete telefonica alla quale sono collegati alcuni punti telefonici (zona bar e spogliatoio) e da una rete dati cablata successivamente e attestata su un patch panel che si trova sempre nel locale tecnico T06. Dal patch panel sono derivati i cavi dati UTP cat.5 e prese RJ45 che servono alcune utenze nel locale ATM, Bar, cucina e zona Mensa. In particolare, nella zona mensa è attivo anche un "access point" per consentire una copertura wi-fi al personale che accede al locale mensa.

*Impianto antincendio*

Nell'edificio è presente solamente un impianto antincendio stand-alone, con l'istallazione nel locale T02 di N°1 rilevatore di fumo, che in caso di attivazione disalimenta i magneti della porta tagliafuoco di collegamento fra il locale T01 e T02 e in tal modo seziona la parte ristorazione dal resto dell'edificio. Al primo piano nel corridoio 130 è installato un P.O.A. (pannello ottico acustico) che si attiva in caso di incendio all'interno dell'edificio adiacente (C1).

*Impianto luce di emergenza*

Nell'edificio l'impianto di illuminazione di sicurezza è composto da lampade autoalimentate con durata 1h. Nel percorso d'esodo situato nel locale T01 invece è presente una lampada di emergenza con autonomia 3h SA (sempre accesa).

### 5.2. Impianti termici

*Impianti termici-condizionamento*

L'edificio è servito, per quanto riguarda l'impianto di condizionamento e riscaldamento, da ventilconvettori a due tubi, radiatori, UTA (unità trattamento aria) e PDC (pompa di calore). Tra l'edificio C e l'edificio C1 è presente un locale tecnico al cui interno arrivano le tubazioni provenienti dalla centrale pompe dell'edificio D. Tali tubazioni all'interno del locale si suddividono in:

- Linea fancoil 1P e UTA SALE CONGRESSI
- Linea fancoil 1P (ampliamento)
- Linea fancoil PT
- Linea fancoil PT (ampliamento)

Nell'arco degli anni le tubazioni sono state riparate e/o sostituite in parte, servendosi anche di nuovi percorsi.

Al primo piano nei locali 111 e 112 sono collocate le macchine trattamento aria delle sale riunioni (locale 131), sale congressi (locale 102), seminar room (locale 129), aula didattica (locale 120) e per ultime le UTA ex mensa 1 ed ex mensa 2 che servono la parte della mensa T04 (corpo A e corpo B).

In copertura dell'edificio è installata la PDC che serve la UTA mensa nuova, macchina adibita interamente al locale T04 corpo C. In particolare, il sistema di mandata del corpo C è costituito da due tuboni a vista, posti nella parte centrale, e di un sistema perimetrale a pavimento a lama d'aria lungo la parete vetrata. La UTA mensa nuova, a differenza delle altre, è munita di batterie di post riscaldo provenienti dal circuito di recupero della PDC ed in locale T04A sono posizionate le 2 batterie munite di valvola 3 vie gestite dal sistema di controllo remoto SIEMENS (DESIGO). Nel corridoio esterno adiacente al bar sono installate rispettivamente la UTA bar, servita direttamente dall'edificio D per il riscaldamento e condizionamento, mentre per la parte post riscaldo è in derivazione al circuito post riscaldo della UTA mensa nuova, e la UTA cucina (solo mandata), anch'essa servita direttamente dall'edificio D.

*Impianto estrazione*

Tutte le UTA sono munite di estrazione, con ricambio parziale o con estrattore dedicato, come la UTA cucina per la quale è stato installato, in copertura dell'edificio C, un estrattore munito di filtri in inox ed in edificio C1 un secondo estrattore, in aiuto al primo, anch'esso con dei filtri in inox e dei filtri ai carboni attivi, in modo da migliorare la qualità dell'aria in uscita. Nella zona pizzeria c'è una cappa aspirante collegata ad un estrattore dedicato che si trova in copertura. Per quanto riguarda i servizi igienici sono tutti muniti di estrattori. È previsto di installare nuovi aspiratori per i servizi igienici per assicurare la funzionalità dell'impianto nei locali.

### 5.3. Impianti idrici

Nello spogliatoio donne, locale T31, è presente l'arrivo dell'acqua potabile dell'edificio che diramandosi a pavimento, a parete e nel controsoffitto serve i servizi igienici, la cucina, il bar e la pizzeria. La tubazione ACS (acqua calda sanitaria) anch'essa in arrivo dall'edificio D, è stata rifatta e serve solamente la zona della cucina, mentre il bar, pizzeria ed i servizi igienici sono muniti di boiler elettrico. In mensa (locale T04) sono stati installati dei distributori di acqua, uno adiacente alla pizzeria e l'altro adiacente alla cucina. Questi, sia per la parte di adduzione acqua che scarico, sono collegati rispettivamente alla tubazione acqua potabile della pizzeria, per quello vicino ad essa, mentre per l'altro alla tubazione potabile nella zona lavaggio.

### 5.4. Sistemi di controllo e gestione remota

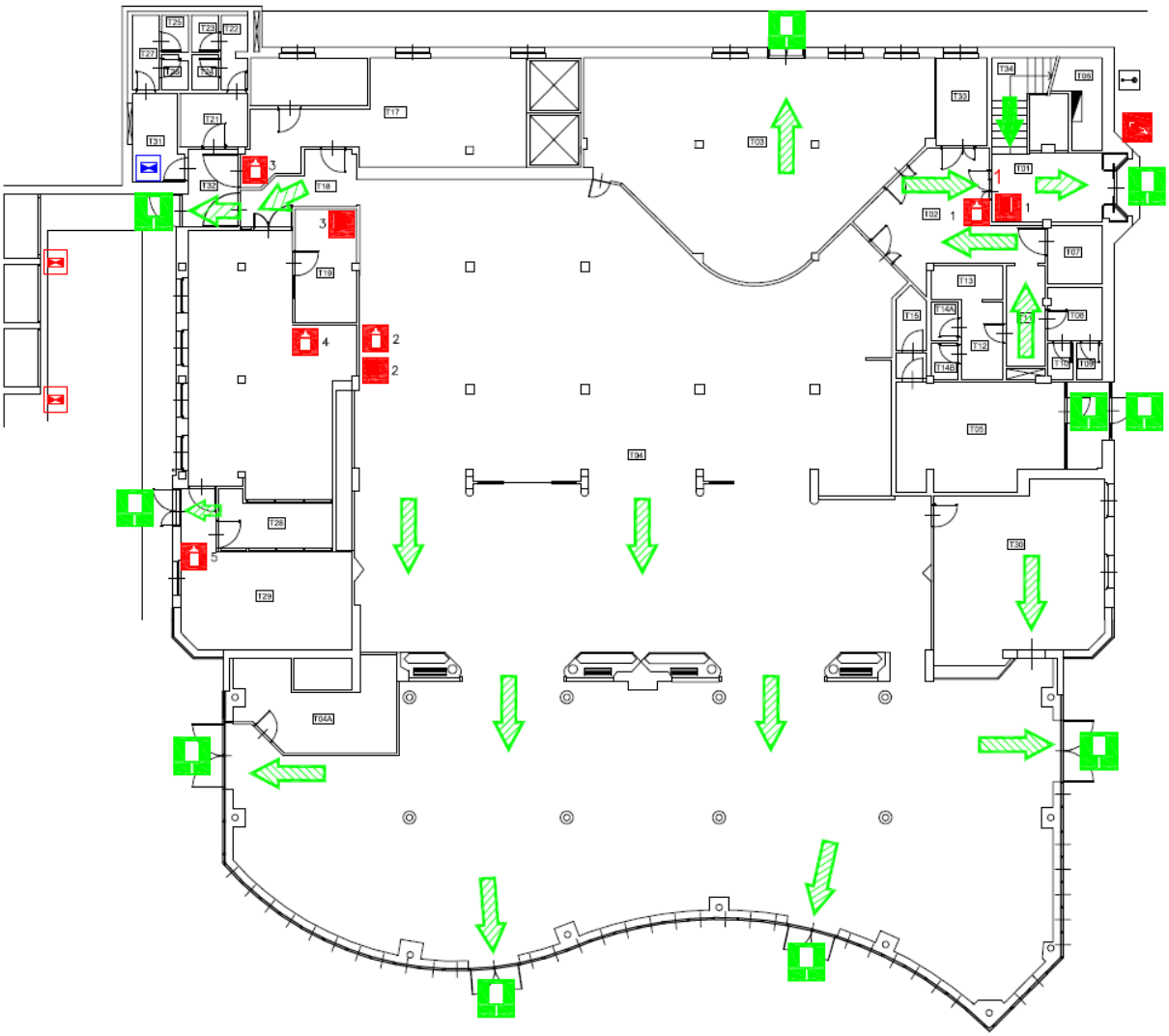
L'edificio è munito di un sistema di gestione da remoto SIEMENS Desigo, a servizio degli impianti di trattamento dell'aria, e per la gestione parziale di comandi e allarmi delle UTA bar, UTA mensa nuova e PDC.

## 6. Sicurezza Antincendio e nulla osta VV.FF

Ai fini della prevenzione incendi l'edificio C è vincolato, nella sua totalità, ad un Certificato di Prevenzione incendio, rilasciato in data 11 gennaio 2019 per l'attività di pubblico spettacolo n° 65 2/c (ex attività 83) ed in scadenza l'11 gennaio 2024. Per tale attività è previsto il rispetto delle norme di contenimento antincendio e conseguenti limitazioni della sottostante zona cucina come di seguito evidenziato in apposito paragrafo.

La sicurezza antincendio è garantita da:

- vie di uscite di emergenza, adeguatamente segnalate dalla segnaletica di sicurezza e dalla illuminazione di emergenza, in numero adeguato tali da consentire una rapida e sicura evacuazione delle persone presenti in caso di emergenza;
- verifica periodica semestrale di efficienza alla quale sono sottoposti gli impianti antincendio, costituiti da estintori e da manichette antincendio UNI 45, e delle porte d'emergenza dotate di maniglioni antipanico. L'edificio è dotato unicamente di impianto di rilevazione automatica incendi, collocato nell'atrio comune bar/mensa (T02) con un rilevatore di fumo stand alone, precedentemente descritto.



## 7. Autorizzazioni

### 7.1. Certificato di Agibilità

Agli atti dell'amministrazione sono disponibili tutti i certificati di agibilità rilasciati dal Comune di Trieste a seguito degli interventi di ristrutturazione e ampliamento dei tre corpi di fabbrica A,B,C. In ordine cronologico l'ultimo certificato di agibilità è stato rilasciato in data 15 /4/1999 prot 99-11603 11/91/159 ed è conforme allo stato attuale della destinazione d'uso dei locali, così come documentato nella planimetria allegata alla presente relazione, dove risultano riportate anche le disposizioni dei principali arredi tecnici, banchi self-service e disposizione tavoli a sedere.

Si precisa che il certificato di agibilità è comprensivo del deposito della documentazione relativa agli impianti termoelettrici e dell'ottenimento dei nulla osta previsti per legge, relativi alle opere di fognatura e al benestare dell'Azienda sanitaria.

In data 28/7/2010 a seguito di specifica richiesta da parte del gestore del servizio Avenance Italia Spa, l' Azienda per i Servizi Sanitari N°1 Triestina ha rilasciato attestato di Variazione di impresa alimentare N° IT 0610102930 relativo alla realizzazione di *" Locale per la preparazione di piatti freddi e per attività di Buffet/catering"* nell'area adiacente alla zona lavaggio nel corpo C.

## 8. Vincoli e deroghe

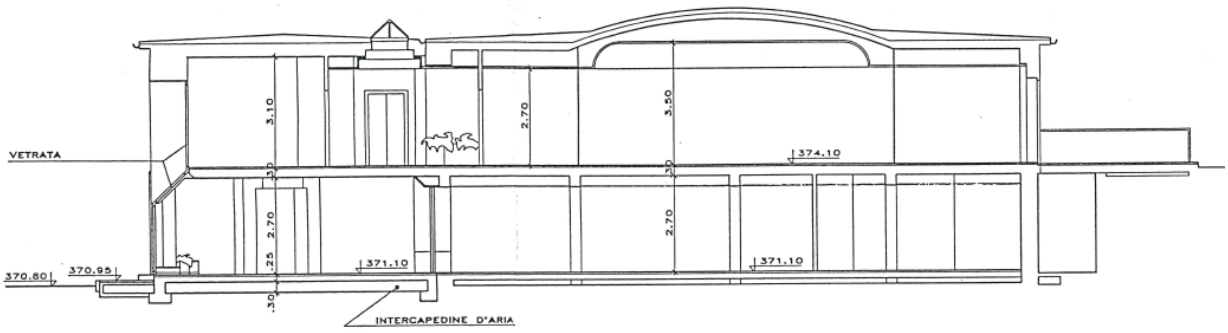
### 8.1. Strutturali

In considerazione della complessa diversità tipologica (porzioni in muratura portante, in C.a e in acciaio) delle opere strutturali e soprattutto della realizzazione delle stesse, con appalti disgiunti in anni diversi, il fabbricato è comunque considerato un complesso unitario e ogni modifica strutturale, anche modesta comporterebbe la verifica complessiva di congruità con le norme sismiche vigenti dell'intero complesso.
Tenuto conto che, in particolare per il corpo A, non sono del tutto noti e/o reperibili i progetti strutturali originali, non è consentita alcuna modifica e/o demolizione anche minima di elementi strutturali in C.A o di muri portanti dell'intero fabbricato.

### 8.2. Altezza minima corpo A.

Il benestare alla realizzazione degli interventi di ristrutturazione del corpo A, assentito con rilascio di apposita Concessione edilizia (in atti), prevedeva una espressa deroga alle norme in materia per la destinazione a locali di ristorazione, relativa alla altezza minima degli ambienti.
La norma prevede infatti una altezza minima pari a minimo m. 3 mentre l'altezza di interpiano dell'edificio (corpo A) risulta essere ancora oggi pari a m 2,7 (escluso controsoffitto). Il progettista incaricato ha pertanto previsto di realizzare due vani "vuoti" a tutta altezza (pari a m 6) nei quali sono installate le macchine di condizionamento, in modo tale da garantire che l'altezza media dell'intera superficie del corpo A raggiungesse l'altezza minima prevista sopraindicata. Tale impostazione progettuale ha comportato la necessità che i controsoffitti esistenti (visibili anche nelle foto precedenti), posti a quota di m 2,4, fossero realizzati con soluzione parzialmente discontinua, così come ancora oggi installati, e precisamente: nella sala self-service in elementi a doghe alternati a spazi vuoti e nel bar in carabottino metallico forato.

Eventuali modifiche a detti elementi di controsoffitto possono pertanto essere realizzate esclusivamente con sostituzione degli esistenti a pari altezza e con elementi che alternano spazi vuoti a spazi pieni (esempio carabottino)




Esempio controsoffitto permeabile in carabottino:



### 8.3. Limiti portata termica complessiva della cucina alimentata a Gas

Il nulla osta dei VVFF alla realizzazione degli interventi di ristrutturazione del corpo A, assentito con parere dd. 13.2.90 prot.1342/pi/8108, prevedeva espressamente una limitazione alla potenzialità termica complessiva, riconducibile alla somma della potenza di più apparecchi termici alimentati a gas naturale, installati nella cucina del piano terreno, sottostante ai locali di "pubblico spettacolo" presenti al piano primo. Come indicato al precedente punto 6, l'edificio è soggetto al rispetto delle norme di specifico Certificato di Prevenzione incendi emesso nel 2019 che, ancorché riferito alla sola attività di pubblico spettacolo n° 65 2/c (ex attività 83), prevede il rispetto di apposita limitazione per l'uso di fonti alimentate da gas naturale nella zona cucina.

A seguito di quanto sopra indicato, la potenza complessiva degli apparecchi termici alimentati a gas naturale per la cottura dei cibi è stata limitata in modo da non superare i seguenti valori di riferimento della norma:

- **Cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW** (30.000 kcal/h); per esse di applica la norma UNI CIG 7129/2015.

Per garantire la necessaria disponibilità di punti di cottura sono stati pertanto installati ulteriori elementi per la cottura a piastre elettriche. L'eventuale sostituzione e/o integrazione di elementi per la cottura di cibi alimentati a gas, riconducibile alla somma della potenza di più

apparecchi termici alimentati a gas, deve sempre rispettare i limiti normativi sopra ricordati (portata termica complessiva non superiore a 35 kW - < 30.000 kcal/h).

*Trieste, 10 novembre 2021*

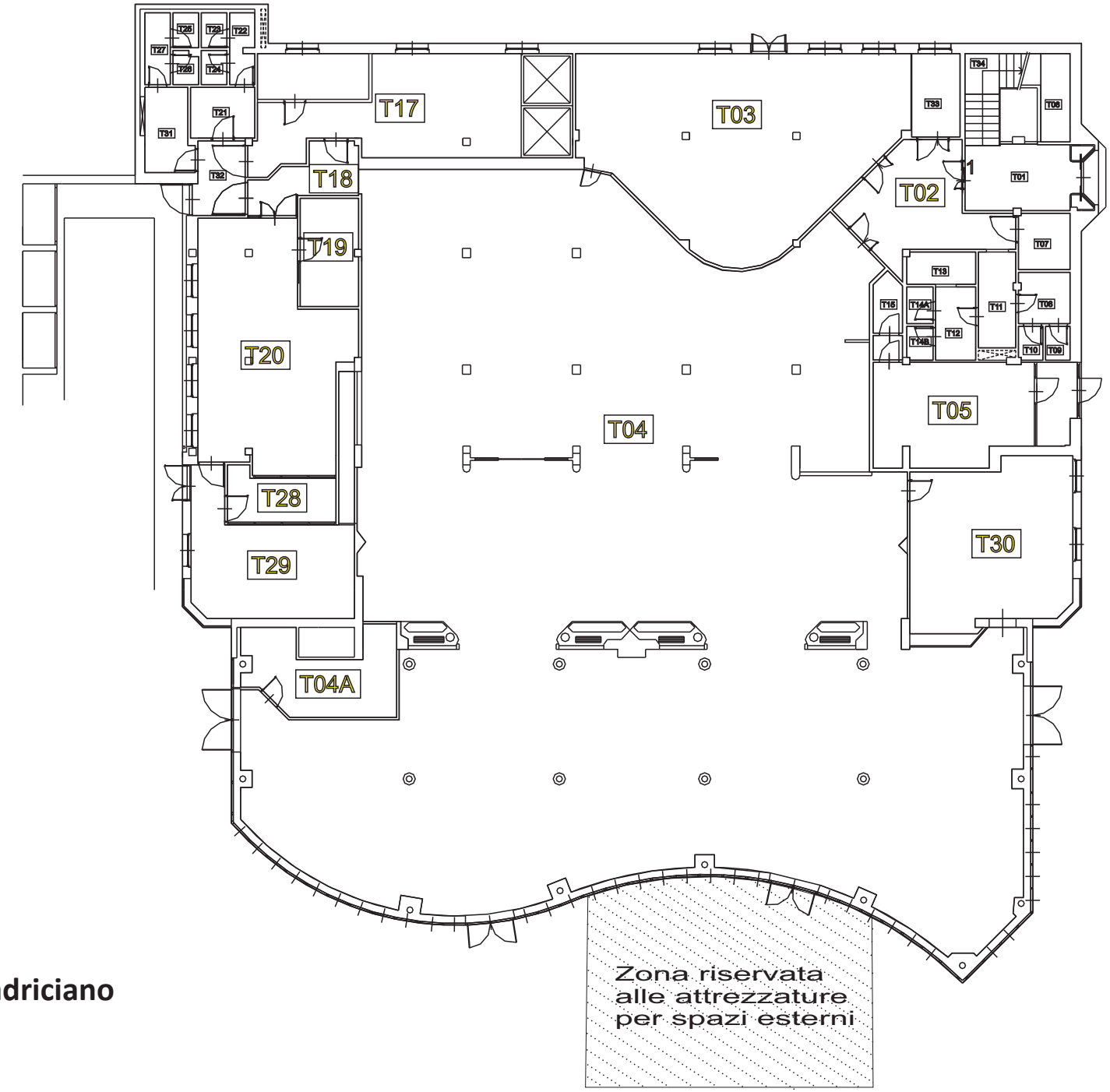
*ISTITUTO OPERE ED IMPIANTI*

*Allegati:*

- *Planimetrie Piano terra in pdf (file separato)*
- *Planimetria Piano terra in file Autocad dwg disponibile a richiesta*
- *Elaborati tecnici relativi a impianti elettrici e termici in pdf disponibili a richiesta*

# ALLEGATO “P-07”

Pianta mensa Padriciano




**Allegato P-07**

**Pianta mensa Padriciano**

# ALLEGATO “P-08”

Stato di fatto dell'edificio Q1 -
Zona Ristorazione

## Interventi ed infrastrutture a servizio degli insediati nel Campus di Basovizza di Area Science Park

# DOSSIER SULLO STATO DI FATTO DELL'EDIFICIO Q1 - ZONA RISTORAZIONE

**OGGETTO:** DESCRIZIONE STRUTTURE E IMPIANTI EDIFICIO Q1 MENSA CAMPUS DI BASOVIZZA.

Versione 1.1 -data: 10.11.2021

**INDICE**

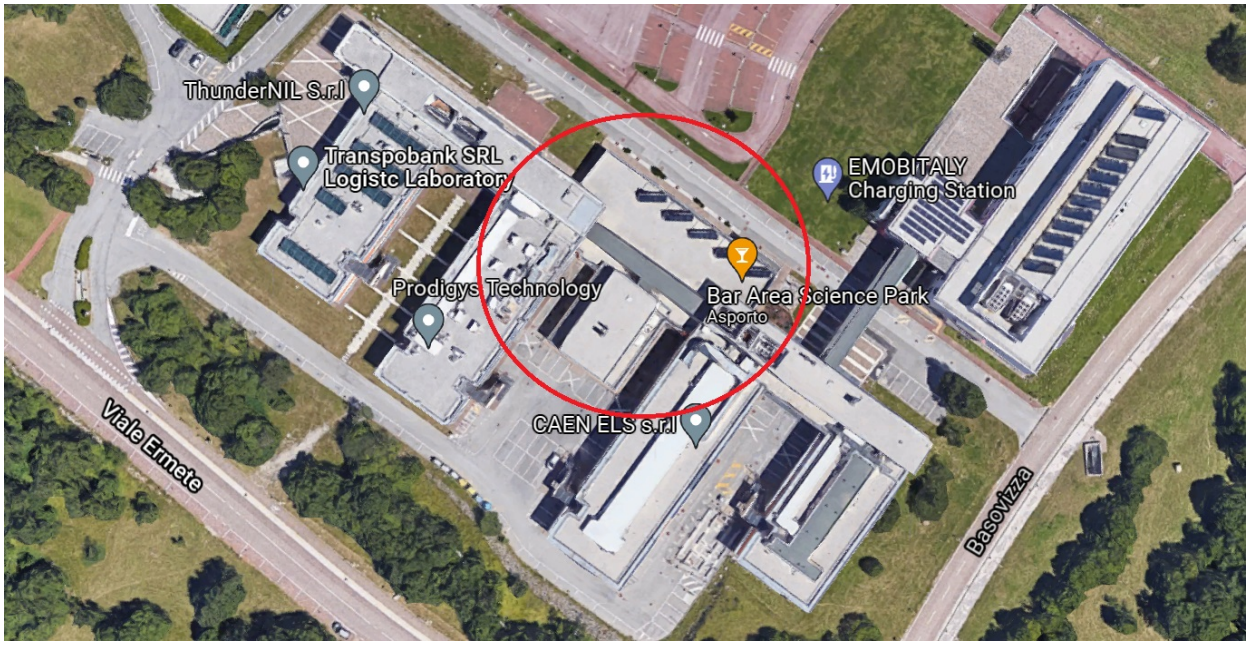
1. Premessa ..... 3
2. Descrizione dell'edificio Q1 Mensa ..... 3
2.1. Destinazione d'uso delle diverse zone e relative superfici ..... 3
2.2. Caratteristiche generali dell'immobile ..... 4
2.3. Cucina e sala ristorazione ..... 6
3. Caratteristiche tecniche delle opere edili e della capienza relative allo stato di fatto del piano terreno ..... 7
3.1. Capienza dei posti a sedere e disposizione dei tavoli ..... 10
4. Tipologia ed organizzazione del sistema strutturale ..... 11
5. Stato di fatto degli Impianti termo-elettrici (Giampaolo solo vedere e completare) ..... 12
5.1. Impianti elettrici e speciali ..... 12
5.2. Impianti termici giampaolo tutto da fare ..... 14
5.3. Impianti idrici ..... 15
5.4. Sistemi di controllo e gestione remota ..... 16
6. Sicurezza Antincendio e nulla osta VV.FF ..... 16
7. Autorizzazioni ..... 17
7.1. Certificato di Agibilità ..... 17
8. Vincoli e deroghe ..... 18
8.1. Limiti portata termica complessiva cucina ..... 18

## 1. Premessa

La presente relazione ha l'obbiettivo di fornire indicazioni sulle principali caratteriste dimensionali e tecniche dell'edificio, limitatamente al solo piano Terra dell'edificio **Q1 Mensa**, destinato ad ospitare il servizio di ristorazione, comprensivo di zona di cottura, sala distribuzione self-service, sale di consumo dei pasti e bar. Si evidenzia comunque che, poiché l'edificio è di recente realizzazione, sono disponibili tutti i documenti tecnici necessari per qualsiasi verifica e pertanto nei successivi paragrafi si forniscono unicamente le indicazioni sommarie.

## 2. Descrizione dell'edificio Q1 Mensa

L'edificio Q1 Mensa occupa una zona centrale del Campus di Basovizza come riportato nella figura di seguito indicata:



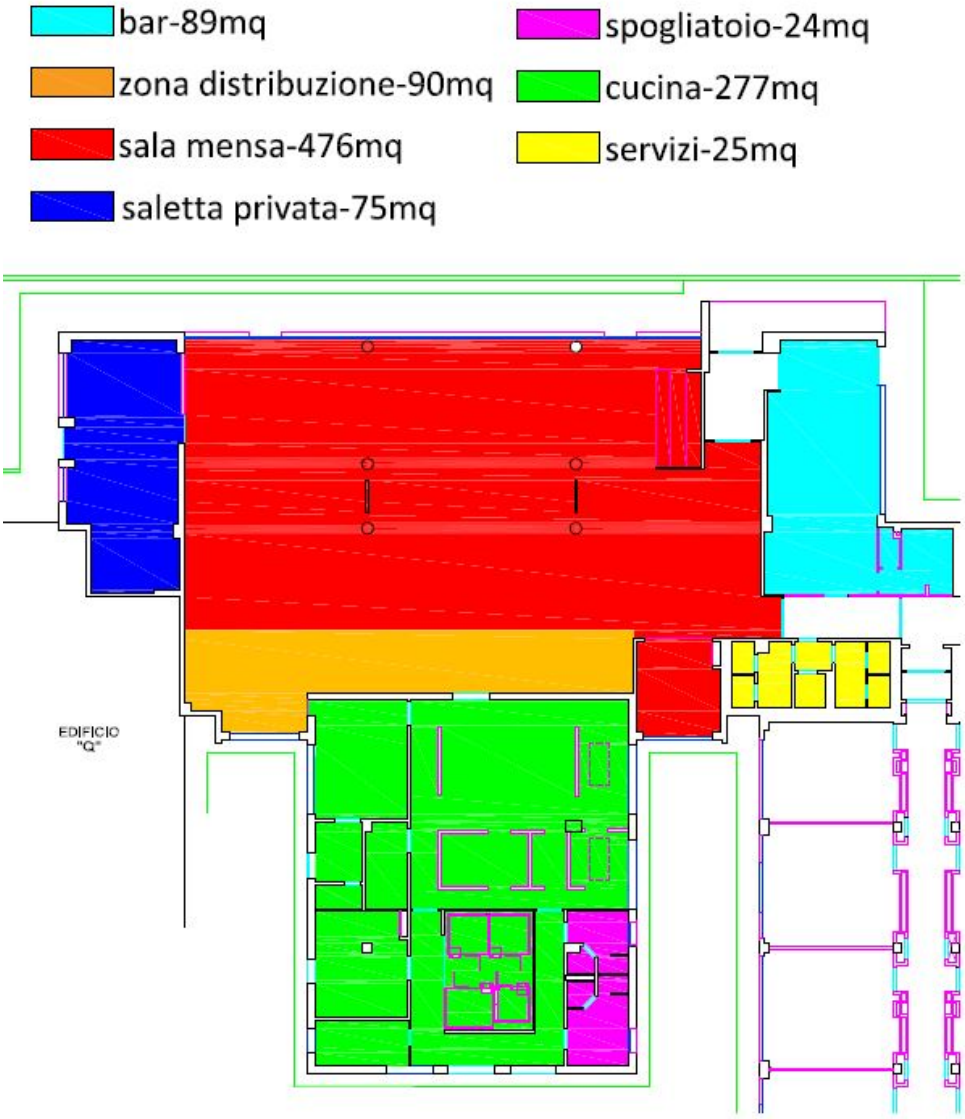

L'edificio è interamente destinato ai servizi di ristorazione che sono situati al piano terreno, mentre al piano primo sono presenti i locali tecnologici degli impianti ed un camminamento coperto di collegamento tra gli edifici Q e Q1.

### 2.1. Destinazione d'uso delle diverse zone e relative superfici

La distribuzione e la destinazione d'uso degli spazi dell'edificio, così come da corrispondenza con lo stato di fatto è di seguito evidenziata e il fabbricato dispone delle seguenti superfici:

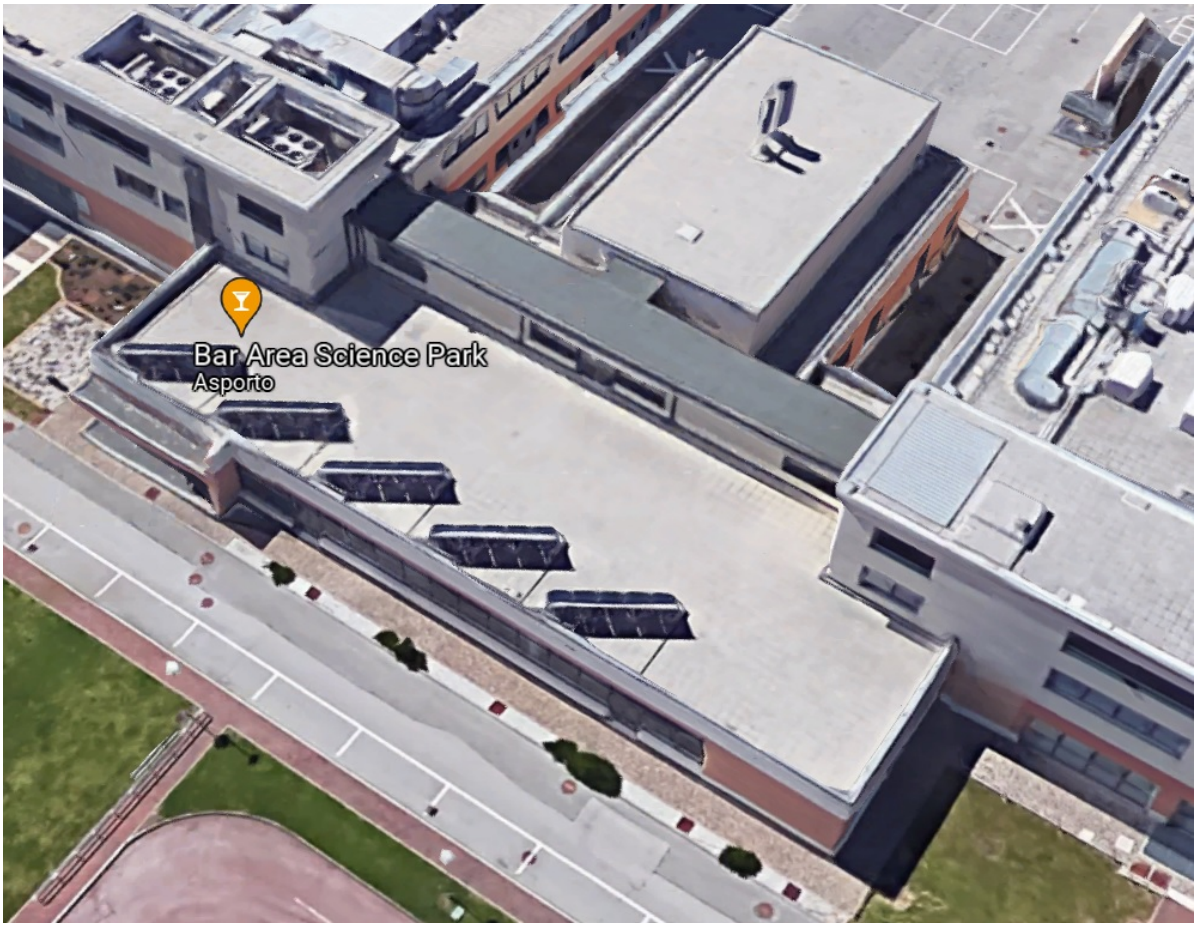
Totale zona mensa netto (con corridoi) 1061 mq
**Totale zona mensa lordo 1199 mq**

Questi spazi sono così distribuiti:




## 2.2. Caratteristiche generali dell'immobile

L'edificio è costituito da **N° 1 corpo di fabbrica che occupa un'area autonoma e separata,** interposta tra gli edifici Q e Q1, destinati a laboratori e uffici per le attività di ricerca e sperimentazione, come evidenziato nella seguente immagine aerea e nella relativa planimetria:




Gli accessi disponibili al piano terra sono i seguenti:

***- Accesso PEDONALE:*** l'ingresso dall'esterno al bar e alla zona ristorazione avviene attraverso un atrio posto al livello stradale nella zona di viabilità interna, prospicente una vasta zona destinata a parcheggio.



- ***Accesso CARRABILE E DI SERVIZIO:*** un'apposita zona sul retro dell'edificio, a cui si accede tramite separata viabilità, è disponibile per l'arrivo di merci e derrate alimentari, nonché per l'accesso del personale di servizio.



## 2.3. Cucina e sala ristorazione

I locali destinati alla ristorazione si sviluppano interamente al piano terra e sono articolati in bar, sala ristorazione e cucina. L'altezza netta di tali locali (escluso controsoffitto) è rispettivamente di m. 3.42, 3.27 e 3.50.

Al primo piano, direttamente sopra la cucina, è presente un vano tecnico dove è installata la UTA ( Unità di trattamento dell'aria) a servizio della cucina e della sala mensa e nel quale è previsto lo spazio per l'alloggiamento di una ulteriore UTA; l'altezza netta di tale locale tecnico è di m 3.00.

La cucina assicura una rigorosa logica igienica per il percorso del personale e delle merci. In particolare, sono previsti l'accesso diretto dall'esterno per il personale di servizio, e appositi spogliatoi filtro, prima dell'ingresso nella zona di preparazione e cottura e nella zona di lavaggio o distribuzione. Analogamente vi sono delle zone di rifornimento delle materie prime e di allontanamento dei rifiuti ben distinte, direttamente sul piazzale esterno.

Anche il confezionamento e la preparazione pasti sono progettati secondo le migliori tecniche e soluzioni per soddisfare i requisiti funzionali e igienico sanitari e in particolare il lay- out è studiato in modo da prevedere zone fisicamente separate per le diverse fasi di produzione dei cibi, garantendo così che le diverse lavorazioni siano tra loro in successione e mai interferenti.

***Zona dispensa***

La dispensa (27.62 mq) viene rifornita direttamente dall'esterno su un corridoio protetto, dotato di 4 celle di tipo prefabbricato. La logistica è tale per cui tutti i predetti locali non sono in contatto diretto con le zone di preparazione e cottura ma tramite un corridoio intermedio.

***Zona preparazione e cottura***

La preparazione e la cottura dei cibi avvengono in un unico locale di superficie di 127 mq, collegato direttamente al locale di lavaggio delle pentole e articolato in due zone distinte di lavoro:

- zona preparazione (distinta in zone carni bianche, carni rosse, pesce e verdure, tra loro distinte), dotata di muretti tipo poroton (h. m.1,50) per l'appoggio delle attrezzature
- zona cottura (anch'essa distinta in 4 zone, forni, friggitrici, brasiere, cuocipasta ecc.).

***Zona distribuzione***

La cucina in analisi lavora unicamente per i pasti consumati in mensa, che vengono distribuiti tramite due linee tipo tavola calda.

***Lavaggio stoviglie***

La mensa è servita da un nastro che porta i vassoi direttamente nel locale di lavaggio stoviglie (31.23 mq), che è in comunicazione con un deposito dei rifiuti (11.44 mq) e quindi con l'esterno.

***Filtro e spogliatoio del personale***

Il personale accede dall'esterno, prima di entrare in cucina, ad uno spogliatoio-filtro, progettato per 4 uomini e 8 donne e dotato di armadietti doppi.

***Caratteristiche tecniche***

La pavimentazione e i rivestimenti di parete sono tutti in materiale ceramico, tali da garantire i requisiti di massima igiene e lavabilità e la caratteristica anti-scivolo, nonché la resistenza all'usura. I controsoffitti di tutti i locali di lavoro sono mediamente a tre metri di altezza, fatta eccezione per i ribassamenti (intradosso a 2.70 m) per il passaggio degli impianti. L'illuminazione è tutta naturale, nel rispetto del regolamento edilizio.

## 3. Caratteristiche tecniche delle opere edili e della capienza relative allo stato di fatto del piano terreno

Lo stato di fatto attuale delle principali finiture nelle diverse zone è il seguente:

**Zona self-service, zona pizza e saletta privata:**

**Sala ristorazione**



- *Pavimenti* – ceramico tipo Klinker;
- *Pareti* – tinteggiatura con idro-smalto;
- *Controsoffitti* – quadrotti in gesso alleggerito.

**Saletta Riservata**



**Zona Cucina:**



- *Pavimenti* – ceramico tipo Klinker resistente all'usura per la movimentazione dei carrelli. Per la cucina lo spessore del cls alleggerito è maggiore per poter ricavare la sede degli scarichi delle attrezzature e dei lavabi della zona di preparazione e cottura;
- *Battiscopa* – ceramico tipo Klinker;
- *pareti* – tinteggiatura con idro-smalto;
- *Controsoffitti* – i controsoffitti sono realizzati con quadrotti in gesso alleggerito.

**Zona bar:**



- *Pavimenti* – ceramico tipo Klinker;

- *Pareti* – tinteggiatura con idrosmalto;
- *Controsoffitti* – quadrotti in gesso alleggerito.

Tutti i pacchetti di pavimentazione delle zone sopra descritte (zona consumo pasti, cucina e bar), dal momento che la mensa viene considerata un locale umido, per la frequenza dei lavaggi eseguiti, sono trattati con guaina preposta a formare un catino.
Tutti i serramenti interni sono costituiti da porte in laminato tamburato cieche aventi telaio e imbotti in acciaio inox mentre i serramenti esterni sono tutti in alluminio verniciato con vetri camera acustici composti da due vetri stratificati 6+4 e 4+4 con interposta una intercapedine di 20 mm. I vetri in esame sono riflettenti in tonalità di grigio per migliorare la coibenza termica dei locali illuminati ed inoltre rispettano le normative vigenti in materia di isolamento acustico.

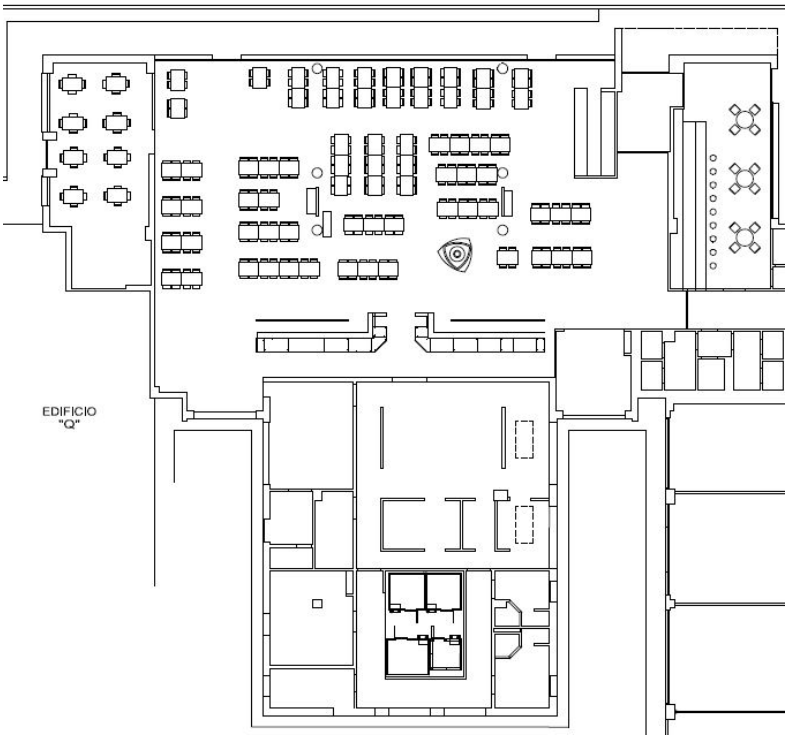
### 3.1. Capienza dei posti a sedere e disposizione dei tavoli

La mensa è costituita da una sala di superficie di 566 mq (476 zona tavoli + 90 zona distribuzione self -service), più un locale minore destinato a saletta privata di 75 mq. Tutti gli ambienti della mensa sono caratterizzati dall'avere ampie superfici finestrate ed un controsoffitto di 3 m. I servizi igienici a servizio della mensa sono due per le donne e altrettanti per gli uomini con antibagno più un servizio per disabili.
In una zona adiacente alla mensa si trova il bar che occupa una superficie di 89 mq.

La capienza garantita dai posti a sedere è la seguente:

- Sala principale: **284** posti
- Saletta privata: **32** posti

Il totale complessivo di posti a sedere è pari a **316 posti,** che durante il periodo pandemico sono stati ridotti a **158**, al fine del distanziamento necessario**.**



## 4. Tipologia ed organizzazione del sistema strutturale

Le strutture portanti presentano le seguenti caratteristiche:

*Fondazioni*
Le fondazioni sono costituite da plinti gettati in opera.

*Strutture in elevazione*
Le strutture in elevazione dell'edificio sono costituite da pilastri, setti di controventamento e vani scala tutti gettati in opera. In particolare, i pilastri hanno forma circolare nell'area adibita a ristorazione e quadrata per i pilastri appartenenti alla rimanente porzione di edificio.

*Solai*
Il fabbricato presenta maglia variabile da un lato, passo 10 + 11 + 10 m nella parte centrale dell'area di ristorazione, e passo 3 + 11 + 3 nell'area della cucina. Per quanto concerne i solai di copertura bisogna distinguere:

- *Area ristorazione*: al di sopra di questa struttura è previsto un volume destinabile eventualmente a sala riunione o congressi, che laddove venisse realizzato avrebbe copertura costituita da travi reticolari in acciaio e lamiera grecata. La copertura dell'area ristorazione è stata pertanto realizzata in modo adeguato al livello di carichi e sovraccarichi eventualmente trasmessi alla porzione di fabbricato sottostante dalla possibile sopraelevazione;
- *Area cucina*: al di sopra di questa struttura è alloggiata la U.T.A. avente solaio di copertura con le medesime caratteristiche del solaio posto al piano intermedio.

I solai intermedi, viste le notevoli luci, sono pensati con comportamento a lastra, incastrati su ogni lato alle travi, e armati in entrambe le direzioni. La tipologia scelta è del tipo a lastre predalles, con alleggerimento e getto in opera. Nello spessore del solaio (45 cm) vengono eseguite le travi, gettate in opera e vincolate sulle strutture verticali.
Il solaio del piano terra è invece del tipo aerato, costituito da una soletta di base in c.a. sulla quale gravano muretti, tavelloni e il pacchetto di pavimentazione.

I sovraccarichi (escluso quindi il peso proprio del solaio) adottati per il progetto sono riassunti nel seguente specchietto:

***Zona mensa:***

| **PIANO** | **SOVRACC. PERMENANTE** ($kg/m^2$) | **SOVRACC. ACCIDENTALE** ($kg/m^2$) |
|---|---|---|
| Copertura sala congressi | 150 | 170 |
| Piano intermedio | 250 | 400 |
| Piano terra | 250 | 400 |

***Zona cucina:***

| PIANO | SOVRACC. PERMENANTE (kg/m$^2$) | SOVRACC. ACCIDENTALE (kg/m$^2$) |
|---|---|---|
| Copertura vano tecnico | 150 | 170 |
| Piano intermedio | 250 | 600 |
| Piano terra | 550 | 200 |

## 5. Stato di fatto degli Impianti termo-elettrici

### 5.1. Impianti elettrici e speciali

*Impianto elettrico-generale*

I locali di ristorazione e cucina dispongono di una linea di alimentazione elettrica **normale** ed una **privilegiata** in derivazione dal Q.E. generale di bassa tensione presente al piano interrato dell' edificio Q1, che alimenta anche tutti i quadri elettrici delle altre zone di edificio.

In figura - Quadro Elettrico Generale edificio Q1 Mensa (QM)



Da detto quadro sono derivati il quadro cucina QCU e il quadro bar QBAR

In figura - Quadro Elettrico (QCU)



L'alimentazione **normale al quadro** QM garantisce la disponibilità complessiva del corpo mensa-cucina di 200kVA per gli usi di illuminazione e FM.

L'alimentazione **privilegiata al quadro** QM garantisce la disponibilità complessiva del corpo mensa-cucina di 15kVA per gli usi di illuminazione e FM.

*Impianto illuminazione*

Il sistema di illuminazione dei locali adibiti al servizio ristorazione e bar garantisce i seguenti valori di illuminamento:

*illuminazione normale*

- illuminamento medio mensa 250-350 lux
- illuminamento medio cucina 350-550 lux

Per garantire l'illuminamento richiesto sono installati apparecchi illuminanti equipaggiati con lampade fluorescenti aventi le seguenti caratteristiche:

- illuminazione locali mensa temperatura di colore 3000 k ed efficienza luminosa di 88-93 lm/W

*Rete dati telefono*

L'edificio è servito da un sistema di cablaggio strutturato di fonia e dati il cui armadio rack -dati è installato al piano terra dell'edificio Q1. Dai diversi patch panel sono derivati i cavi dati UTP cat.5 e prese RJ45 che servono alcune utenze nel locale Bar e zona Mensa. In particolare nella zona mensa è attivo anche un "access point" per consentire una copertura wi-fi al personale che accede al locale ristorazione.

*Impianto antincendio*

I locali destinati alla ristorazione e preparazione dei pasti sono dotati di proprio sistema automatico di rilevazione incendi essenzialmente costituito dai seguenti componenti:

- Centrale di rivelazione a microprocessore completa di sistema proprio per la registrazione e visualizzazione degli eventi.
- Gli allarmi raccolti e analizzati dalla centrale sono trasmessi a distanza (tramite la centrale master "Q1") al sistema di controllo centralizzato situato presso le postazioni di sorveglianza ed anche tramite sistema di messaggistica " report" agli utenti abilitati.
- Rivelatori di tipo ottico a dispersione di tipo indirizzabile installati in ogni locale, ad esclusione dei servizi igienici, e nei controsoffitti dove transitano gli impianti.
- Rivelatori termovelocimetrici e di gas metano in cucina.
- Elettrovalvola di intercettazione del gas metano all'ingresso della tubazione in cucina.
- Pulsanti di allarme manuale di tipo indirizzabile dotati di vetro a rompere antischeggia.
- Pannelli di allarme incendio con segnalazione luminosa e acustica.
- Sirena bitonale con lampeggiatore all'esterno

La centrale di rilevazione incendi è situata in vicinanza al quadro elettrico generale della sala di ristorazione ed è dotata di proprio pannello ottico di visualizzazione:




-

*Impianto illuminazione di emergenza*

L'impianto di illuminazione di sicurezza è costituito da apparecchi per illuminazione dedicati, di tipo con alimentazione autonoma controllate in modo centralizzata da un'apposita apparecchiatura in grado anche di eseguire le prove periodiche e registrarne i risultati.

Il livello di illuminamento medio previsto è il seguente:

*illuminazione di sicurezza*

- illuminamento al livello di piano di calpestio percorsi rettilinei 10 lux
- illuminamento al livello di piano di calpestio punti critici 20 lux

## 5.2. Impianti termici

*Impianti termici-condizionamento*

La zona mensa e cucina è servita dai seguenti impianti:

- centrale di condizionamento copertura cucina;
- Impianto di termoventilazione-aspirazione fumane cucina

- Impianto di condizionamento mensa;
- Impianti di regolazione-controllo-gestione.

La cucina ha una immissione di circa 22.000 mc/h, e una aspirazione (compresa aspirazione fumane da cappe) di 23.000 mc/h. La mensa ha un ricambio di 30 mc/h per persona.

La centrale di condizionamento in copertura della cucina contiene le CTA della mensa (condizionamento ad aria primaria) e della cucina (termoventilazione invernale).

Tutti li locali (uffici, mensa ecc.) esclusi i servizi igienici e la cucina sono riscaldati d'inverno e raffrescati d'estate con un impianto a ventilconvettori in partenza dal locale tecnico in copertura, dotato di proprie pompe di circolazione. La temperatura dell'acqua inviata nel circuito viene compensata con la temperatura esterna durante l'inverno (50°C in corrispondenza a -8°C esterni; 25°C in corrispondenza a 18°C esterni), mentre viene regolata a punto fisso (8-9 °C) durante l'estate.

Le reti di distribuzione sono parte in acciaio (fino ai collettori complanari) e parte in rame (dai collettori ai singoli fan coil). Per bilanciare idraulicamente il circuito sono usati in corrispondenza dei collettori complanari, degli stabilizzatori di portata.

Le tubazioni di scarico condensa sono in polietilene ed ogni mobiletto è provvisto di proprio termostato ambiente a due posizioni.

La CTA dell'impianto di termoventilazione-aspirazione fumane cucina è ubicata nell'apposito locale tecnico ricavato sopra la copertura della cucina, e nello stesso locale è ubicato anche il ventilatore di estrazione dell'aria (fumane) della cucina stessa. La CTA è dotata di recuperatore aria-aria (da escludere con apposite serrande durante la mezza stagione e d'estate).

L'aria immessa è in portata leggermente inferiore a quella estratta, così da mantenere l'impianto in depressione. L'aspirazione avviene parte dalle cappe sopra gli apparecchi di cottura, parte dalle aree di lavaggio. L'espulsione invece è avviene attraverso un camino con sezione decrescente così da ottenere una velocità di uscita di almeno 12-15 m/s necessaria per disperdere l'aria espulsa verso l'alto.

In abbinamento ai ventilconvettori che costituiscono il riscaldamento-raffrescamento di base, è previsto per la zona mensa un impianto d condizionamento ad aria primaria, da attivare negli orari di occupazione della mensa stessa. La CTA è ubicata nel locale tecnico sopra la cucina, ove è posto anche l'impianto di termoventilazione-aspirazione della cucina.

### 5.3. Impianti idrici

La sottocentrale termica e idrica è ubicata al piano interrato dell'edificio, dove sono installati due bollitori in acciaio inox per la produzione di ACS (acqua calda sanitaria) sia per i laboratori che per la cucina, nonché le pompe di ricircolo dell'ACS.
Le reti di scarico sono realizzate con tubazioni in polietilene e le colonne montanti nell'attraversamento dei solai sono dotate di appositi tronchetti tagliafuoco.
Tutte le reti di scarico, seppur separate all'interno dell'edificio, una volta portate all'esterno confluiscono nella medesima rete di scarico acque nere esterna collegate alla fognatura pubblica. Per quanto riguarda la cucina, le acque di scarico subiscono prima un trattamento di separazione dei grassi in apposito contenitore condensa-grassi.
Tutti i punti di fornitura alle diverse apparecchiature sono univocamente indicati nei disegni di progetto disponibili.

### 5.4. Sistemi di controllo e gestione remota

Nell'ambito degli impianti termotecnici (oltre agli impianti elettrici "di bordo" di singole apparecchiature o macchinari) sono compresi anche gli impianti elettrici completi a servizio degli impianti stessi, ed in particolare i-quadri elettrici con relative linee fino alle varie utenze (pompe, CTA, ecc.). A fianco dei quadri di potenza di cui sopra sono installati dei quadretti contenenti le centraline a micro-processore a controllo digitale diretto (DDC) programmabili, che provvedono allo svolgimento delle seguenti funzioni:

- Regolazione automatica dei circuiti ventilconvettori, delle centrali di trattamento aria, ecc.;
- Avviamento-arresto a tempo programmato delle varie utenze (caldaie, refrigeratori, pompe, centrali, ecc.) che peraltro potranno essere azionate in modo manuale;
- Segnalazioni di stato delle varie utenze;
- Segnalazioni di situazioni di allarme (es. intervento protezione termica di un motore);
- Procedure su evento (es. arresto ventilatori della CTA in caso di allarme-incendio);

Le varie centraline DDC sono collegate con un bus per colloquiare fra loro e per essere collegate al sottosistema Siemens Desigo.

## 6. Sicurezza Antincendio e nulla osta VV.FF

Ai fini della prevenzione incendi l'edificio è soggetto ad un Certificato di Prevenzione incendio, rilasciato in data 15/4/2010 per l'attività "Centrale Termica" n° 74 3/c (ex attività 91) ed in scadenza per 12/4/2026. Dette attività non comportano limitazioni o vincoli specifici per la zona ristorazione in quanto separata dal resto dell'edificio ma comunque i locali cucina sono soggetti alle limitazioni di legge per l'utilizzo del gas naturale per la cottura dei cibi, come di seguito meglio indicato.

Infatti, le strutture per ristorazione, bar + sala ristorazione + cucina, costituiscono un compartimento antincendio separato rispetto i complessivi N° 7 totali dell'edificio e da questi è separato con una porta REI 120 anche per consentire l'eventuale accesso al bar degli utenti della struttura durante tutto il giorno. Tale porta è sprovvista di maniglione antipanico in quanto non è una uscita di sicurezza visto che il bar dispone di proprie uscite di sicurezza direttamente verso l'esterno e che anche la mensa è dotata di 4 uscite di sicurezza dedicate.

La sicurezza antincendio è garantita dalle:

- vie di uscite di emergenza, adeguatamente segnalate dalla segnaletica di sicurezza e dalla illuminazione di emergenza, in numero adeguato tali da consentire una rapida e sicura evacuazione delle persone presenti in caso di emergenza;
- verifica periodica semestrale di efficienza alla quale sono sottoposti gli impianti antincendio, costituiti da estintori e da manichette antincendio UNI 45, e delle porte d'emergenza dotate di maniglioni antipanico. L'edificio è inoltre dotato di proprio impianto di rilevazione automatica incendi collegato 24 su 24 alla postazione di sorveglianza.



## 7. Autorizzazioni

### 7.1. Certificato di Agibilità

Agli atti dell'amministrazione è disponibile il certificato di agibilità rilasciato dal Comune di Trieste al completamento dell'edificio. Il certificato di agibilità è stato rilasciato in due fasi e rispettivamente: Fase 1 in data 28/05/2004 prot 04-21242 11/01/1939 e Fase 2 in data 09 /7/2004 prot 04-36194 11/01/1939. L'autorizzazione rilasciata è conforme allo stato attuale della destinazione d'uso dei locali, così come documentato nella planimetria allegata alla presente relazione, dove risultano riportate anche le disposizioni delle linee self-service e la disposizione tavoli a sedere.

Si precisa che certificato di agibilità è comprensivo del deposito della documentazione relativa agli impianti termoelettrici e dell'ottenimento dei nulla osta previsti per legge, relativi alle opere di fognatura e al benestare dell'Azienda sanitaria.

## 8. Vincoli e deroghe

### 8.1. Limiti portata termica complessiva cucina

Il sistema esistente di adduzione del gas per gli usi della cucina prevede il rispetto di apposita limitazione per l'uso di fonti alimentate da gas naturale. La potenza complessiva degli apparecchi termici alimentati a gas naturale, per la cottura dei cibi è stata limitata in modo da non superare i seguenti valori di riferimento della norma:

- **Cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW** (30.000 kcal/h); per esse di applica la norma UNI CIG 7129/2015.

L'eventuale sostituzione e/o integrazione di elementi per la cottura di cibi alimentati a gas, riconducibile alla somma della potenza di più apparecchi termici alimentati a gas, deve sempre rispettare la i limiti normativi sopra ricordati (portata termica complessiva non superiore a 35 kW -massima < 30.000 kcal/h).

*Trieste,10 Novembre 2021*

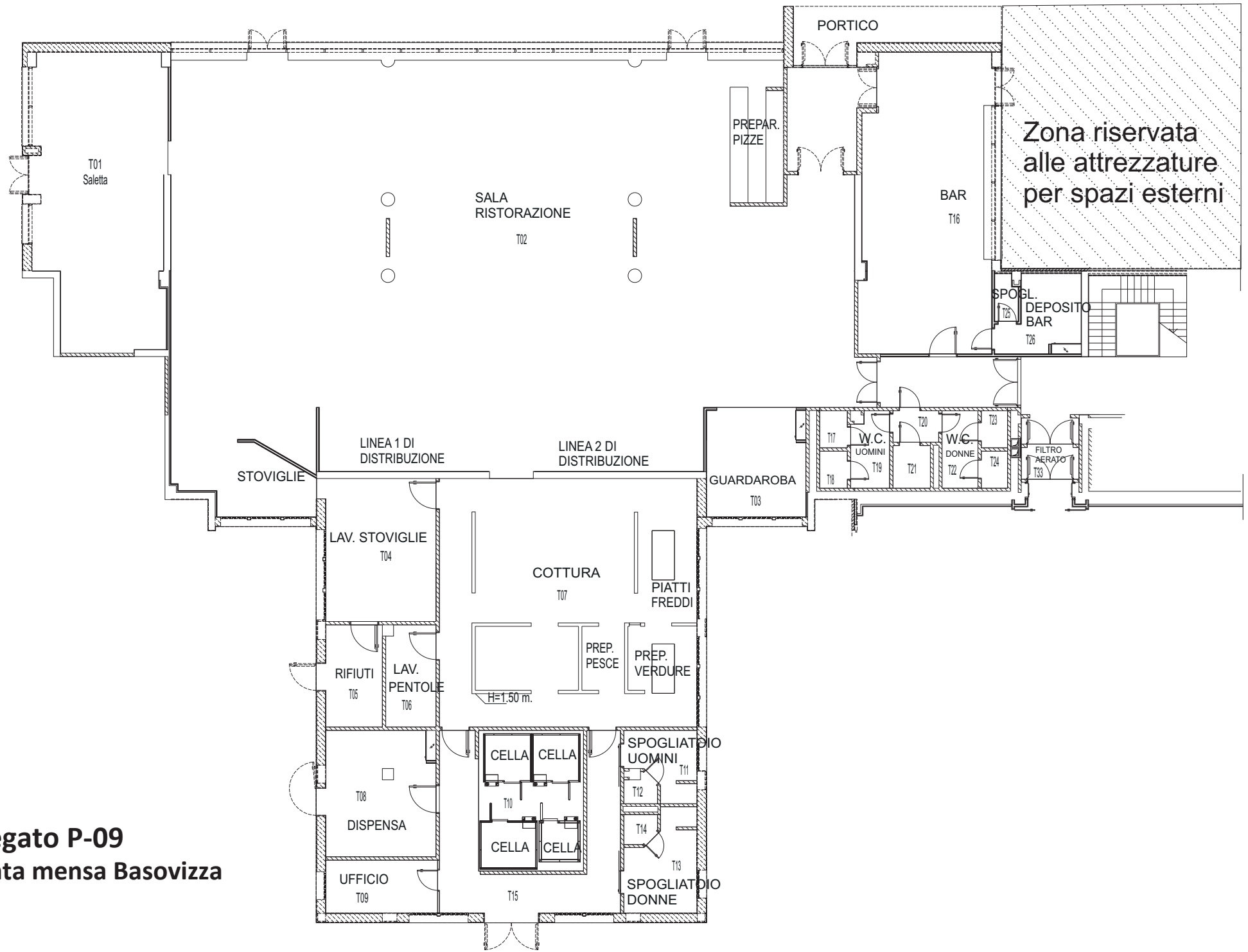
*ISTITUTO OPERE ED IMPIANTI*

*Allegati:*

- *Planimetrie Piano TERRA in pdf (file separato)*
- *Planimetria PianoTerra in file Autocad .dwg disponibile a richiesta*
- *Elaborati tecnici relativi a impianti elettrici e termici in pdf disponibili a richiesta*

# ALLEGATO “P-09”

Pianta mensa Basovizza




**Allegato P-09**

**Pianta mensa Basovizza**

# ALLEGATO “P-10”

Inventario Mensa di Padriciano
Inventario Mensa di Basovizza

Si allega inventario ufficiale delle attrezzature e dei macchinari presenti negli spazi dedicati alla ristorazione e bar delle mense di Padriciano e Basovizza.
Il documento sarà oggetto di verifica ed eventuale revisione prima della consegna dei locali.

| CODICE CESPITE | DESCRIZIONE CESPITE | ETICHETTA | DESCRIZIONE |
|---|---|---|---|
| 1723 | APPENDIABITI PORTAOMBRELLI ART. 1200 BIRILLO | 4681 | MENSA PADRICIANO |
| 1827 | NASTRO TRASPORTATORE | 8158 | MENSA PADRICIANO |
| 1830 | LAVASTOVIGLIE RT COMPLETA DI ACCESSORI | | MENSA PADRICIANO |
| 1830 | LAVASTOVIGLIE RT COMPLETA DI ACCESSORI | | MENSA PADRICIANO |
| 1830 | LAVASTOVIGLIE RT COMPLETA DI ACCESSORI | | MENSA PADRICIANO |
| 1830 | LAVASTOVIGLIE RT COMPLETA DI ACCESSORI | | MENSA PADRICIANO |
| 1834 | SCAFFALATURE METALLICHE A.R. | 6066 | MENSA PADRICIANO |
| 1835 | SCAFFALE 1700 X 600 | | MENSA PADRICIANO |
| 1838 | SCAFFALATURE METALLICHE EURODUTO | 1582 | MENSA PADRICIANO |
| 1838 | SCAFFALATURE METALLICHE EURODUTO | 1836 | MENSA PADRICIANO |
| 1849 | SPOGLIATOI A 2 POSTI, PULITO/SPORCO | 1849 | MENSA PADRICIANO |
| 1849 | SPOGLIATOI A 2 POSTI, PULITO/SPORCO | 1851 | MENSA PADRICIANO |
| 1849 | SPOGLIATOI A 2 POSTI, PULITO/SPORCO | 1850 | MENSA PADRICIANO |
| 1850 | SEDIA | 2106 | MENSA PADRICIANO |
| 1851 | SEDIA | 2107 | MENSA PADRICIANO |
| 1854 | TAVOLO LAVORO | 7391 | MENSA PADRICIANO |
| 1859 | TAVOLO LAVORO | 7398 | MENSA PADRICIANO |
| 1861 | MENSOLA FORATA | 800 | MENSA PADRICIANO |
| 1862 | PATTUMIERA | 3519 | MENSA PADRICIANO |
| 1899 | TAVOLO LEGNO MEDIUM 190X90X75 | 786 | MENSA PADRICIANO |
| 1900 | TAVOLO LAMINATO BIANCO | 741 | MENSA PADRICIANO |
| 1902 | ATTACCAPANNI ESEGUITI IN PANNELLI | 739 | MENSA PADRICIANO |
| 1902 | ATTACCAPANNI ESEGUITI IN PANNELLI | 1903 | MENSA PADRICIANO |
| 1902 | ATTACCAPANNI ESEGUITI IN PANNELLI | 1904 | MENSA PADRICIANO |
| 1917 | TAVOLO LEGNO MEDIUM 190X90X75 | 787 | MENSA PADRICIANO |
| 1918 | TAVOLO PER MENSA | 746 | MENSA PADRICIANO |
| 1919 | TAVOLO PER MENSA | 740 | MENSA PADRICIANO |
| 1920 | TAVOLO PER MENSA | 742 | MENSA PADRICIANO |
| 1921 | TAVOLO PER MENSA | 743 | MENSA PADRICIANO |
| 1922 | TAVOLO PER MENSA | 744 | MENSA PADRICIANO |
| 1923 | TAVOLO PER MENSA | 745 | MENSA PADRICIANO |
| 1924 | SEDIA MOD. THALIA TELAIO IN LEGNO | 720 | MENSA PADRICIANO |
| 1925 | SEDIA MOD. THALIA TELAIO IN LEGNO | 721 | MENSA PADRICIANO |
| 1926 | SEDIA MOD. THALIA TELAIO IN LEGNO | 722 | MENSA PADRICIANO |
| 1927 | SEDIA MOD. THALIA TELAIO IN LEGNO | 723 | MENSA PADRICIANO |
| 1928 | SEDIA MOD. THALIA TELAIO IN LEGNO | 724 | MENSA PADRICIANO |
| 1929 | SEDIA MOD. THALIA TELAIO IN LEGNO | 725 | MENSA PADRICIANO |
| 1930 | SEDIA MOD. THALIA TELAIO IN LEGNO | 726 | MENSA PADRICIANO |
| 1931 | SEDIA MOD. THALIA TELAIO IN LEGNO | 727 | MENSA PADRICIANO |
| 1932 | SEDIA MOD. THALIA | 774 | MENSA PADRICIANO |
| 1933 | SEDIA MOD. THALIA | 775 | MENSA PADRICIANO |
| 1934 | SEDIA MOD. THALIA | 776 | MENSA PADRICIANO |
| 1935 | SEDIA MOD. THALIA | 777 | MENSA PADRICIANO |
| 1936 | SEDIA MOD. THALIA | 778 | MENSA PADRICIANO |
| 1937 | 3EDIA MOD. THALIA | 779 | MENSA PADRICIANO |
| 1938 | SEDIA MOD. THALIA | 780 | MENSA PADRICIANO |
| 1939 | SEDIA MOD. THALIA | 781 | MENSA PADRICIANO |
| 1940 | SEDIA MOD. THALIA | 782 | MENSA PADRICIANO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1941 | SEDIA MOD. THALIA | 783 | MENSA PADRICIANO |
| 1942 | SEDIA MOD. THALIA | 784 | MENSA PADRICIANO |
| 1943 | SEDIA MOD. THALIA | 785 | MENSA PADRICIANO |
| 1944 | SEDIA | 7131 | MENSA PADRICIANO |
| 1945 | SEDIA | 7132 | MENSA PADRICIANO |
| 1946 | SEDIA | 530 | MENSA PADRICIANO |
| 1948 | SEDIA | 7134 | MENSA PADRICIANO |
| 1949 | SEDIA | 7140 | MENSA PADRICIANO |
| 1950 | SEDIA | 7141 | MENSA PADRICIANO |
| 1951 | SEDIA | 7144 | MENSA PADRICIANO |
| 1952 | SEDIA | | MENSA PADRICIANO |
| 1953 | SEDIA | 3223 | MENSA PADRICIANO |
| 1954 | SEDIA | 8305 | MENSA PADRICIANO |
| 1955 | SEDIA | 270 | MENSA PADRICIANO |
| 1956 | SEDIA | 7145 | MENSA PADRICIANO |
| 1957 | SEDIA | 343 | MENSA PADRICIANO |
| 1958 | SEDIA | 357 | MENSA PADRICIANO |
| 1959 | SEDIA | 360 | MENSA PADRICIANO |
| 1960 | SEDIA | 1949 | MENSA PADRICIANO |
| 1961 | SEDIA | 1950 | MENSA PADRICIANO |
| 1987 | PORTAPIANTE KARTELL RETTANGOLARE | 766 | MENSA PADRICIANO |
| 1988 | PORTAPIANTE KARTELL RETTANGOLARE | 764 | MENSA PADRICIANO |
| 1989 | PORTAPIANTE KARTELL RETTANGOLARE | 765 | MENSA PADRICIANO |
| 1991 | PORTAPIANTE KARTELL RETTANGOLARE | 767 | MENSA PADRICIANO |
| 1999 | SEDIA | 1951 | MENSA PADRICIANO |
| 2005 | SEDIA | 2100 | MENSA PADRICIANO |
| 2007 | SEDIA | 2105 | MENSA PADRICIANO |
| 2814 | CARRELLO PORTA VASSOI PIENI ED T I LOTTO OLIS ITALIA SPA | 8344 | MENSA PADRICIANO |
| 2826 | ARMADIETTO SPOGLIATOIO 2 POSTI CON DIVISORIO ART.1372M - FACAU | 7014 | MENSA PADRICIANO |
| 2828 | ARMADIETTO SPOGLIATOIO A 2 POSTI | 7017 | MENSA PADRICIANO |
| 2955 | SCAFFALATURE METALLICHE EURODUTO | 1580 | MENSA PADRICIANO |
| 4642 | APPENDIABITI NERO | 2073 | MENSA PADRICIANO |
| 5002 | CAVALLETTO PER PELAPATATE TESSANDORI | 7917 | MENSA PADRICIANO |
| 5006 | SCAFFALE METALLICO DBF 120*250*4077 | 770 | MENSA PADRICIANO |
| 5006 | SCAFFALE METALLICO DBF 120*250*4077 | 771 | MENSA PADRICIANO |
| 5006 | SCAFFALE METALLICO DBF 120*250*4077 | 772 | MENSA PADRICIANO |
| 6274 | STERILIZZATORE A LAMPADE | | MENSA PADRICIANO |
| 6275 | CESTELLI VASSOI 50X50 | | MENSA PADRICIANO |
| 6276 | CESTELLO 16 PIATTI M 11 | | MENSA PADRICIANO |
| 6277 | CONTENITORI POSATE 105X105 e CESTELLO 16 BICCHIERI 50X50 | | MENSA PADRICIANO |
| 6279 | CEPPO POLIETILENE CON SGAB. INOX | | MENSA PADRICIANO |
| 6280 | BACINELLA GASTRON. NORMALE | | MENSA PADRICIANO |
| 6281 | BACINELLA GASTRONOMICA FORATA | | MENSA PADRICIANO |
| 6282 | CESTINO FRIGG 22 LT | | MENSA PADRICIANO |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6457 | MENSA PADRICIANO |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6458 | MENSA PADRICIANO |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6459 | MENSA PADRICIANO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6460 | MENSA PADRICIANO |
| 6308 | CARRELLO INOX + 2 RUOTE CON FRENO | | MENSA PADRICIANO |
| 6718 | ELEMENTI PORTAVASSOIO | 6718 | MENSA PADRICIANO |
| 6719 | ELEMENTI PORTAVASSOIO | 6719 | MENSA PADRICIANO |
| 6720 | ELEMENTI BAGNOMARIA SELF SERVICE | 6720 | MENSA PADRICIANO |
| 6721 | ELEMENTI BAGNOMARIA SELF-SERVICE | 6721 | MENSA PADRICIANO |
| 6722 | ELEMENTI BAGNOMARIA SELF-SERVICE | 6722 | MENSA PADRICIANO |
| 6723 | ELEMENTI BAGNOMARIA SELF SERVICE | 6723 | MENSA PADRICIANO |
| 6724 | ELEMENTI NEUTRI SELF SERVICE PER L'APPOGGIO DI VETRINE REFRIGERATE | 6724 | MENSA PADRICIANO |
| 6725 | ELEMENTI NEUTRI SELF SERVICE PER L'APPOGGIO DI VETRINE REFRIGERATE | 2439 | MENSA PADRICIANO |
| 6726 | ELEMENTI REFRIGERATI CON PIANO | 6726 | MENSA PADRICIANO |
| 6727 | ELEMENTI REFRIGERATI CON PIANO | 6727 | MENSA PADRICIANO |
| 6728 | VETRINE REFRIGERATE | 6728 | MENSA PADRICIANO |
| 6729 | VETRINE REFRIGERATE | 6729 | MENSA PADRICIANO |
| 6730 | ELEMENTI  NEUTRI SELF-SERVICE | 6730 | MENSA PADRICIANO |
| 6731 | ELEMENTI NEUTRI SELF-SERVICE | 6731 | MENSA PADRICIANO |
| 6732 | RACCORDO ANGOLARE INTERNO A 90 GRADI | 6732 | MENSA PADRICIANO |
| 6733 | RACCORDO ANGOLARE INTERNO A 45° | 6733 | MENSA PADRICIANO |
| 6734 | ELEMENTI REFRIGERATI CON VASCA | 6734 | MENSA PADRICIANO |
| 6735 | ELEMENTI REFRIGERATI CON VASCA | 6735 | MENSA PADRICIANO |
| 6736 | ELEMENTO ANGOLARE 15° CON ZOCCOLATURA E SCORRIVASSOIO | 6736 | MENSA PADRICIANO |
| 6737 | ELEMENTO CASSA SPECIALE CON ZOCCOLATURA E SCORRIVASSOIO | 6737 | MENSA PADRICIANO |
| 6738 | FINE LINEA SELF-SERVICE | 6738 | MENSA PADRICIANO |
| 6739 | FINE LINEA SELF SERVICE | 6739 | MENSA PADRICIANO |
| 6741 | ELEMENTI NEUTRI SELF-SERVICE - ISOLA CONDIMENTI | 6741 | MENSA PADRICIANO |
| 6743 | REFRIGERATORI AD ACQUA | 6743 | MENSA PADRICIANO |
| 6744 | REFRIGERATORI AD ACQUA | 6744 | MENSA PADRICIANO |
| 6835 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6835 | MENSA PADRICIANO |
| 6836 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6836 | MENSA PADRICIANO |
| 6837 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6837 | MENSA PADRICIANO |
| 6838 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6838 | MENSA PADRICIANO |
| 6839 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6839 | MENSA PADRICIANO |
| 6840 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6840 | MENSA PADRICIANO |
| 6841 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6841 | MENSA PADRICIANO |
| 6842 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6842 | MENSA PADRICIANO |
| 6843 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6843 | MENSA PADRICIANO |
| 6844 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6844 | MENSA PADRICIANO |
| 6845 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6845 | MENSA PADRICIANO |
| 6846 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6846 | MENSA PADRICIANO |
| 6847 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6847 | MENSA PADRICIANO |
| 6848 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6848 | MENSA PADRICIANO |
| 6849 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6849 | MENSA PADRICIANO |
| 6850 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6850 | MENSA PADRICIANO |
| 6851 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6851 | MENSA PADRICIANO |
| 6852 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6852 | MENSA PADRICIANO |
| 6853 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6853 | MENSA PADRICIANO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6854 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6854 | MENSA PADRICIANO |
| 6855 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6855 | MENSA PADRICIANO |
| 6856 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6856 | MENSA PADRICIANO |
| 6857 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6857 | MENSA PADRICIANO |
| 6858 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6858 | MENSA PADRICIANO |
| 6859 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6859 | MENSA PADRICIANO |
| 6860 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6860 | MENSA PADRICIANO |
| 6861 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXO - 4 POSTI | 6861 | MENSA PADRICIANO |
| 6862 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6862 | MENSA PADRICIANO |
| 6863 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6863 | MENSA PADRICIANO |
| 6864 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6864 | MENSA PADRICIANO |
| 6865 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6865 | MENSA PADRICIANO |
| 6866 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6866 | MENSA PADRICIANO |
| 6867 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6867 | MENSA PADRICIANO |
| 6868 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6868 | MENSA PADRICIANO |
| 6869 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6869 | MENSA PADRICIANO |
| 6870 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6870 | MENSA PADRICIANO |
| 6871 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6871 | MENSA PADRICIANO |
| 6872 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6872 | MENSA PADRICIANO |
| 6873 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6873 | MENSA PADRICIANO |
| 6874 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6874 | MENSA PADRICIANO |
| 6875 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6875 | MENSA PADRICIANO |
| 6876 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6876 | MENSA PADRICIANO |
| 6877 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6877 | MENSA PADRICIANO |
| 6878 | BLOCCO SERVICE MOD. MIXIO - 8 POSTI | 6878 | MENSA PADRICIANO |
| 6928 | PORTAVASSOI PER MENSA | 6928 | MENSA PADRICIANO |
| 6929 | PORTABICCHIERI PER MENSA | 6929 | MENSA PADRICIANO |
| 7160 | ARREDO PER BAR PALAZZINA C | 7160 | MENSA PADRICIANO |
| 7182 | SCAFFALATURE / ARREDO BAR | 7182 | MENSA PADRICIANO |
| 7183 | SCAFFALATURE / ARREDO BAR | 7183 | MENSA PADRICIANO |
| 7184 | SCAFFALATURE / ARREDO BAR | 7184 | MENSA PADRICIANO |
| 7185 | TAVOLINO SNACK / ARREDO BAR | 7185 | MENSA PADRICIANO |
| 7186 | TAVOLINO SNACK / ARREDO BAR | 7186 | MENSA PADRICIANO |
| 7187 | TAVOLINO SNACK / ARREDO BAR | 7187 | MENSA PADRICIANO |
| 7188 | TAVOLINI SNACK / ARREDO BAR | 7188 | MENSA PADRICIANO |
| 7189 | TAVOLINO SNACK / ARREDO BAR | 7189 | MENSA PADRICIANO |
| 7190 | TAVOLINO SNACK / ARREDO BAR | 7190 | MENSA PADRICIANO |
| 7191 | TAVOLINO SNACK / ARREDO BAR | 7191 | MENSA PADRICIANO |
| 7192 | FIORERIA / ARREDO BAR | 7192 | MENSA PADRICIANO |
| 7193 | FIORERIA / ARREDO BAR | 7193 | MENSA PADRICIANO |
| 7194 | FIORERIA / ARREDO BAR | 7194 | MENSA PADRICIANO |
| 7195 | PANCA COMPONIBILE / ARREDO BAR | 7195 | MENSA PADRICIANO |
| 7196 | PANCA COMPONIBILE / ARREDO BAR | 7196 | MENSA PADRICIANO |
| 7197 | TAVOLINO / ARREDO BAR | 7197 | MENSA PADRICIANO |
| 7198 | TAVOLINO / ARREDO BAR | 7198 | MENSA PADRICIANO |
| 7564 | APPENDIABITI A PIANTANA CON PORTAOMBRELLI | 7564 | MENSA PADRICIANO |
| 7565 | APPENDIABITI A PIANTANA CON PORTAOMBRELLI | 7565 | MENSA PADRICIANO |
| 7566 | APPENDIABITI A PIANTANTA CON PORTAOMBRELLI | 7566 | MENSA PADRICIANO |
| 7567 | APPENDIABITI A PIANTANTA CON PORTAOMBRELLI | 7567 | MENSA PADRICIANO |
| 7568 | APPENDIABITI A PIANTANTA CON PORTAOMBRELLI | 7568 | MENSA PADRICIANO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7569 | APPENDIABITI A PIANTANTA CON PORTAOMBRELLI | 7569 | MENSA PADRICIANO |
| 7570 | APPENDIABITI A PIANTANTA CON PORTAOMBRELLI | 7570 | MENSA PADRICIANO |
| 7571 | APPENDIABITI A PIANTANTA CON PORTAOMBRELLI | 7571 | MENSA PADRICIANO |
| 7572 | APPENDIABITI A PIANTANTA CON PORTAOMBRELLI | 7572 | MENSA PADRICIANO |
| 7573 | APPENDIABITI A PIANTANTA CON PORTAOMBRELLI | 7573 | MENSA PADRICIANO |
| 7649 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | | MENSA PADRICIANO |
| 7650 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | 7650 | MENSA PADRICIANO |
| 7651 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | 7651 | MENSA PADRICIANO |
| 7652 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | 7652 | MENSA PADRICIANO |
| 7653 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | 7653 | MENSA PADRICIANO |
| 7654 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | 7654 | MENSA PADRICIANO |
| 7655 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | 7655 | MENSA PADRICIANO |
| 7671 | CESTO IN PLASTICA PER BICCHIERI | 7671 | MENSA PADRICIANO |
| 7672 | CESTO IN PLASTICA PER BICCHIERI | 7672 | MENSA PADRICIANO |
| 7673 | CESTO IN PLASTICA PER BICCHIERI | 7673 | MENSA PADRICIANO |
| 7679 | BASE CARRELLATA PORTACESTELLI | 7679 | MENSA PADRICIANO |
| 7680 | BASE CARRELLATA CON PEDALE | 7680 | MENSA PADRICIANO |
| 7681 | APRISCATOLE MANUALE | 7681 | MENSA PADRICIANO |
| 7683 | REFRIGERATORI PER BIBITE | 7683 | MENSA PADRICIANO |
| 7685 | PATTUMIERA CARRELLATA CON PEDALE | 7685 | MENSA PADRICIANO |
| 7686 | PATTUMIERA CARRELLATA CON PEDALE | 7686 | MENSA PADRICIANO |
| 7687 | PATTUMIERA CARRELLATA CON PEDALE | 7687 | MENSA PADRICIANO |
| 7688 | PATTUMIERA CARRELLATA CON PEDALE | 7688 | MENSA PADRICIANO |
| 7689 | PATTUMIERA CARRELLATA CON PEDALE | 7689 | MENSA PADRICIANO |
| 7690 | PATTUMIERA CARRELLATA CON PEDALE | 7690 | MENSA PADRICIANO |
| 7696 | COMBINATO BERMIXER | 7696 | MENSA PADRICIANO |
| 8034 | CARRELLO PER TRASP. PESANTI | 8034 | MENSA PADRICIANO |
| 8041 | LAVAMANI LM 55 | 8041 | MENSA PADRICIANO |
| 8427 | AFFETTATRICE MOD. 400 V BS/Q | 8427 | MENSA PADRICIANO |
| 9067 | CUOCIPASTA PER MENSA PADRICIANO | 9067 | MENSA PADRICIANO |
| 9299 | COMPLESSO CELLE FRIGORIFERE | 9299 | MENSA PADRICIANO |
| 9444 | MOBILE CONTENITORE 360 X 45 X 75h AD ANTE CIECHE | 9444 | MENSA PADRICIANO |
| 9448 | PORTAROTOLO MURALE ROTONDOINOX AISI | 9448 | MENSA PADRICIANO |
| 9450 | CAPPA A PARETE IN INOX 304 CON FILTRI | 9450 | MENSA PADRICIANO |
| 9451 | BANCO MINILEV VENTILATO | 9451 | MENSA PADRICIANO |
| 9452 | PATTUMIERA CARRELLATA INOX LT.70 | 9452 | MENSA PADRICIANO |
| 9453 | AREA CONDIMENTI IN LEGNO C/RIPIANI | 9453 | MENSA PADRICIANO |
| 9457 | LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE + SIFONE SINGOLO | 9457 | MENSA PADRICIANO |
| 9458 | FORNO EL. DIG. + CELLA LIEVITAZIONE | 9458 | MENSA PADRICIANO |
| 9476 | ELEMENTO ISOLA TRILOBATA REFRIGERATA CON PIANI IN CRISTALLO | 9476 | MENSA PADRICIANO |
| 9477 | TAVOLO REFRIGERATO + ALZATINA 2 VANI | 9477 | MENSA PADRICIANO |
| 9479 | VETRINA REFRIGERATA C/MENSOLE E SET BACINELLE (Pos. 18) | 9479 | MENSA PADRICIANO |
| 9480 | FORMATRICE A FREDDO A RULLI PIZZE (Pos. 19) | 9480 | MENSA PADRICIANO |
| 9482 | ELEMENTO PORTABICCHIERI + KIT 4 RUOTE | 9482 | MENSA PADRICIANO |
| 9483 | ELEMENTO TRAMOGGIA PANE | 9483 | MENSA PADRICIANO |
| 9484 | POSATIERA DA BANCO CON COPERCHIO | 9484 | MENSA PADRICIANO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9486 | ELEMENTO REFRIGERATO CON VASCA + SCORRIVASSOIO | 9486 | MENSA PADRICIANO |
| 9487 | VETRINA REFRIGERATA CON KIT TERMINALE SINISTRO IN INOX | 9487 | MENSA PADRICIANO |
| 9488 | CARRELLO SOLLEVATORE VASSOI/CESTELLI | 9488 | MENSA PADRICIANO |
| 9489 | ELEMENTO NEUTRO SU ARMADIO + SCORRIVASSOIO + VETRINETTA + KIT INOX | 9489 | MENSA PADRICIANO |
| 9683 | SCAFFALE IN ALLUMINIO AD ANGOLO | 9683 | MENSA PADRICIANO |
| 9684 | ARMADIO FRIGORIFERO | 9684 | MENSA PADRICIANO |
| 9685 | BERMIXER B3000 | 9685 | MENSA PADRICIANO |
| 9688 | MOBILE CONTENITORE 364 X 45 X 70h COMPOSTO DA QUATTRO MODULI DA CM. 90 | 9688 | MENSA PADRICIANO |
| 10271 | LAVAOGGETTI | 10271 | MENSA PADRICIANO |
| 10477 | ARMADIETTO SPOGLIATOIO A 2 VANI | | MENSA PADRICIANO |
| 10479 | ARMADIETTO  SPOGLIATOIO A 2 VANI | | MENSA PADRICIANO |
| 10503 | ARMADIETTO SPOGLIATOIO A DUE VANI | | MENSA PADRICIANO |
| 10962 | FRYTOP COMPLETO | | MENSA PADRICIANO |
| 10963 | TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA E 3 VANI | | MENSA PADRICIANO |
| 10964 | LAVACENTRIFUGA VERDURE PROGRAMM. 2/6 KG | | MENSA PADRICIANO |
| 10965 | LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO ED ELEMENTI ACCESSORI | | MENSA PADRICIANO |
| 10966 | MOTORIDUTTORE GIREVOLE CON UTENSILE | | MENSA PADRICIANO |
| 11131 | BRASIERA EL. 80 LT | | MENSA PADRICIANO |
| 11438 | AFFETTATRICE VERTICALE P7CARNE TRIFASE | | MENSA PADRICIANO |
| 11441 | FORNO CONVENZIONE/VAPORE DIRETTO ELETTRICO CON ADDOLCITORE ACQUA | | MENSA PADRICIANO |
| 11442 | FRIGGITRICE ELETTRICA | | MENSA PADRICIANO |
| 11764 | ASCIUGAMANI ELETTRICIMEDICLINICS M14ACS DUALFLOW PLUS + FILTRI  | | MENSA PADRICIANO |
| 11766 | ASCIUGAMANI ELETTRICIMEDICLINICS M14ACS DUALFLOW PLUS + FILTRI AC | | MENSA PADRICIANO |
| 11945 | FORNO MICROONDE | 11945 | MENSA PADRICIANO |

| CODICE CESPITE | DESCRIZIONE CESPITE | ETICHETTA | DESCRIZIONE |
|---|---|---|---|
| 2050 | ATTREZZATURE CUCINA ED T - BARRIERE ESTENSIBILI | 8444 | MENSA BASOVIZZA |
| 2051 | ATTREZZATURE CUCINA ED T BARRIERE ESTENSIBILI | 8445 | MENSA BASOVIZZA |
| 2601 | TAVOLO GAMBE TONDE - CUCINA ED. T 1 LOTTO OLIS SPA | 8406 | MENSA BASOVIZZA |
| 2602 | TAVOLO GAMBE TONDE CON ACCES.-CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8387 | MENSA BASOVIZZA |
| 2605 | ARMADIO NEUTRO 140X70 EDIFICIO T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8378 | MENSA BASOVIZZA |
| 2609 | TAVOLO PER CUCINA ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA | 8349 | MENSA BASOVIZZA |
| 2610 | PENSILE | 8398 | MENSA BASOVIZZA |
| 2611 | ARMADIO NEUTRO 200 X 70 CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8399 | MENSA BASOVIZZA |
| 2612 | PENSILE 140 CM C/PORTE ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA | 8373 | MENSA BASOVIZZA |
| 2613 | PENSILE 180 CM CON ACCESSORI - CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8383 | MENSA BASOVIZZA |
| 2615 | TAVOLO 2 RIPIANI CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8400 | MENSA BASOVIZZA |
| 2616 | FRIGORIFERO 2 CELLE 1400 ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA | 8374 | MENSA BASOVIZZA |
| 2618 | BILANCIA DA BANCO - ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA -TAVOLO GAMBE TONDE | 8381 | MENSA BASOVIZZA |
| 2621 | EL. NEUTRO SU FIANCHI ACCES.-CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8389 | MENSA BASOVIZZA |
| 2623 | EL. NEUTRO SU FIANCHI ACCES.-CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8390 | MENSA BASOVIZZA |
| 2624 | PENTOLA RISCALD. L.150-CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8394 | MENSA BASOVIZZA |
| 2636 | FRIGORIFERO ER 71 .-CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8397 | MENSA BASOVIZZA |
| 2638 | LAVA.G7TONDE RIPIANO ED ACCES.-CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8385 | MENSA BASOVIZZA |
| 2639 | TAVOLO GAMBE TONDE - CUCINA ED. T 1 LOTTO OLIS SPA | 8403 | MENSA BASOVIZZA |
| 2649 | CARRELLO PORTA TEGLIE-VASSOI DOPPIO ED T I LOTTO OLIS ITALIA SPA | 8340 | MENSA BASOVIZZA |
| 2649 | CARRELLO PORTA TEGLIE-VASSOI DOPPIO ED T I LOTTO OLIS ITALIA SPA | 2648 | MENSA BASOVIZZA |
| 2650 | TAN 180 ARMADIO NEUTRO-CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8392 | MENSA BASOVIZZA |
| 2651 | VASCA E CASSETTO CON ACCESSORI - ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA -TAVOLO GAMBE TONDE | 8380 | MENSA BASOVIZZA |
| 2652 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8375 | MENSA BASOVIZZA |
| 2653 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO | | MENSA BASOVIZZA |
| 2654 | ARM. /SCAFF. A 5 RIPIANI | 7018 | MENSA BASOVIZZA |
| 2660 | TAVOLO CERNITA CENTRALE 2500X1000 ED T I LOTTO OLIS ITALIA SPA | 8337 | MENSA BASOVIZZA |
| 2661 | ELEMENTO PORTA VASSOIO OLIS SPA | 8319 | MENSA BASOVIZZA |
| 2669 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO | | MENSA BASOVIZZA |
| 2670 | ARMADIO NEUTRO - CUCINA ED. T 1 LOTTO OLIS SPA | 8405 | MENSA BASOVIZZA |
| 2813 | CARRELLO PORTA VASSOI PIENI ED T I LOTTO OLIS ITALIA SPA | 8343 | MENSA BASOVIZZA |
| 2815 | CARRELLO PORTA VASSOI PIENI ED T I LOTTO OLIS ITALIA SPA | 8345 | MENSA BASOVIZZA |
| 2840 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8363 | MENSA BASOVIZZA |
| 2841 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8364 | MENSA BASOVIZZA |
| 2842 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8365 | MENSA BASOVIZZA |
| 2843 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8366 | MENSA BASOVIZZA |
| 2844 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8367 | MENSA BASOVIZZA |
| 2845 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8368 | MENSA BASOVIZZA |
| 2846 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8369 | MENSA BASOVIZZA |
| 2847 | MINICELLA -GRUPPO REFRIGER. ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8370 | MENSA BASOVIZZA |
| 2847 | MINICELLA -GRUPPO REFRIGER. ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 2848 | MENSA BASOVIZZA |
| 2849 | B.COL. ALTO BILICO SU RUOTE ED. T 1 LOTTO OLIS ITALIA SPA - CON ACCESSORI | 8351 | MENSA BASOVIZZA |
| 2884 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO | | MENSA BASOVIZZA |
| 4481 | PIEDESTALLO CON RUOTE | 476 | MENSA BASOVIZZA |
| 4601 | PELAPATATE CON SUPPORTO - CUCINA ED. T 1 LOTT OLIS ITALIA SPA | 8384 | MENSA BASOVIZZA |
| 4603 | LAVAMANI CON STERILIZ.-CUCINA ED. T 1 LOTTO OLIS SPA | 8396 | MENSA BASOVIZZA |
| 6027 | TAVOLO 130X80 MOD. TORINO | | MENSA BASOVIZZA |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6028 | TAVOLO 130 X 80 MOD. TORINO | | MENSA BASOVIZZA |
| 6029 | TAVOLO 130 X 80 MOD. TORINO | | MENSA BASOVIZZA |
| 6030 | TAVOLO 130 X 80 MOD. TORINO | | MENSA BASOVIZZA |
| 6032 | TAVOLO 130 X 80 MOD. TORINO | | MENSA BASOVIZZA |
| 6033 | TAVOLO 130 X 80 MOD. TORINO | | MENSA BASOVIZZA |
| 6035 | TAVOLO 130 X 80 MOD TORINO | | MENSA BASOVIZZA |
| 6036 | TAVOLO 130 X 80 MOD. TORINO | | MENSA BASOVIZZA |
| 6038 | TAVOLO 130 X 80 MOD. TORINO | | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6039 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6040 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6041 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6042 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6044 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6045 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6046 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6048 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6049 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6050 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6051 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6052 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6053 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6054 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6055 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6056 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6057 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6058 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6059 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6060 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6061 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6062 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6063 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6064 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6065 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6066 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6067 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6068 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6069 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6070 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6071 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6072 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6073 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6073 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6074 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6075 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6076 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6077 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6084 | MENSA BASOVIZZA |
| 6039 | SEDIA IN PVC MOD 103 PER MENSA ED T | 6085 | MENSA BASOVIZZA |
| 6285 | CARRELLO A DUE RIPIANI | 6285 | MENSA BASOVIZZA |
| 6285 | CARRELLO A DUE RIPIANI | 6416 | MENSA BASOVIZZA |
| 6285 | CARRELLO A DUE RIPIANI | 6417 | MENSA BASOVIZZA |
| 6285 | CARRELLO A DUE RIPIANI | 6418 | MENSA BASOVIZZA |
| 6285 | CARRELLO A DUE RIPIANI | 6419 | MENSA BASOVIZZA |
| 6285 | CARRELLO A DUE RIPIANI | 6420 | MENSA BASOVIZZA |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6286 | MENSA BASOVIZZA |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6450 | MENSA BASOVIZZA |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6451 | MENSA BASOVIZZA |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6452 | MENSA BASOVIZZA |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6453 | MENSA BASOVIZZA |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6454 | MENSA BASOVIZZA |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6455 | MENSA BASOVIZZA |
| 6286 | ARMADIETTI DOPPI SPOGLIATOIO | 6456 | MENSA BASOVIZZA |
| 6288 | CARRELLO PORTA TEGLIE E VASSOI | 6288 | MENSA BASOVIZZA |
| 6288 | CARRELLO PORTA TEGLIE E VASSOI | 6461 | MENSA BASOVIZZA |
| 6740 | ELEMENTI NEUTRI SELF-SERVICE - ISOLA CONDIMENTI | 6740 | MENSA BASOVIZZA |
| 7656 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | 7656 | MENSA BASOVIZZA |
| 7657 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | 7657 | MENSA BASOVIZZA |
| 7658 | CESTO IN PLASTICA PER VASSOI | 7658 | MENSA BASOVIZZA |
| 7664 | CESTO IN PLASTICA PER PIATTI | 7664 | MENSA BASOVIZZA |
| 7665 | CESTO IN PLASTICA PER PIATTI | 7665 | MENSA BASOVIZZA |
| 7666 | CESTO IN PLASTICA PER PIATTI | 7666 | MENSA BASOVIZZA |
| 7667 | CESTO IN PLASTICA PER PIATTI | 7667 | MENSA BASOVIZZA |
| 7668 | CESTO IN PLASTICA PER PIATTI | 7668 | MENSA BASOVIZZA |
| 7674 | CESTO IN PLASTICA PER BICCHIERI | 7674 | MENSA BASOVIZZA |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7675 | CESTO IN PLASTICA PER BICCHIERI | 7675 | MENSA BASOVIZZA |
| 7676 | CESTO IN PLASTICA PER BICCHIERI | 7676 | MENSA BASOVIZZA |
| 7677 | CESTO IN PLASTICA PER BICCHIERI | 7677 | MENSA BASOVIZZA |
| 7678 | CESTO IN PLASTICA PER BICCHIERI | 7678 | MENSA BASOVIZZA |
| 7682 | APRISCATOLE MANUALE | 7682 | MENSA BASOVIZZA |
| 7691 | PATTUMIERA CARRELLATA CON PEDALE | 7691 | MENSA BASOVIZZA |
| 7692 | PATTUMIERA CARRELLATA CON PEDALE | 7692 | MENSA BASOVIZZA |
| 7694 | PATTUMIERA CARRELLATA CON PEDALE | 7694 | MENSA BASOVIZZA |
| 7697 | GRUPPO ACQUA PEDALE | 7697 | MENSA BASOVIZZA |
| 8030 | REFRIGERATORE RIVER 25 CON FILTRO | 8030 | MENSA BASOVIZZA |
| 8031 | REFRIGERATORE RIVER 25 CON FILTRO | 8031 | MENSA BASOVIZZA |
| 8032 | MINICELLA CONGELATORE | 8032 | MENSA BASOVIZZA |
| 8033 | MINICELLA FRIGORIFERA | 8033 | MENSA BASOVIZZA |
| 8035 | CEPPO IN POLIETILENE | 8035 | MENSA BASOVIZZA |
| 8036 | TAVOLO LAVORAZIONE CARNI | 8036 | MENSA BASOVIZZA |
| 8037 | PATTUMIERA CARR. C/PEDALE | 8037 | MENSA BASOVIZZA |
| 8038 | TRITACARNE TX22 | 8038 | MENSA BASOVIZZA |
| 8039 | TAVOLO 1000 X 700 X 850 | 8039 | MENSA BASOVIZZA |
| 8040 | TAVOLO LAVORAZIONE PESCI | 8040 | MENSA BASOVIZZA |
| 8042 | TAVOLO LAVORAZIONE VERDURE 1600 X 700 | 8042 | MENSA BASOVIZZA |
| 8043 | FRIGGITRICE NFRE 420 | 8043 | MENSA BASOVIZZA |
| 8045 | CAPPA CENTRALE | 8045 | MENSA BASOVIZZA |
| 8046 | PATTUMIERA CARRELLATA | 8046 | MENSA BASOVIZZA |
| 8047 | CAPPA A PARETE | 8047 | MENSA BASOVIZZA |
| 8048 | LAVAOGGETTI LOEE150 | 8048 | MENSA BASOVIZZA |
| 8049 | LAVASTOVIGLIE LS10EA | 8049 | MENSA BASOVIZZA |
| 8050 | ARMADIO | 8050 | MENSA BASOVIZZA |
| 8051 | ARMADIO | 8051 | MENSA BASOVIZZA |
| 8052 | ELEMENTO PORTAVASSOI | 8052 | MENSA BASOVIZZA |
| 8053 | ELEMENTO NEUTRO | 8053 | MENSA BASOVIZZA |
| 8054 | ELEMENTO NEUTRO | 8054 | MENSA BASOVIZZA |
| 8055 | ELEMENTO NEUTRO | 8055 | MENSA BASOVIZZA |
| 8056 | ELEMENTO BAGNOMARIA | 8056 | MENSA BASOVIZZA |
| 8057 | ELEMENTO BAGNOMARIA | 8057 | MENSA BASOVIZZA |
| 8058 | ELEMENTO CON VETRINA | 8058 | MENSA BASOVIZZA |
| 8059 | ELEMENTO CON VETRINA | 8059 | MENSA BASOVIZZA |
| 8060 | ELEMENTO CON CASSA | 8060 | MENSA BASOVIZZA |
| 8061 | TAVOLO MOD. TORINO | 8061 | MENSA BASOVIZZA |
| 8062 | TAVOLO MOD. TORINO | 8062 | MENSA BASOVIZZA |
| 8064 | TAVOLO MOD. TORINO | 8064 | MENSA BASOVIZZA |
| 8065 | TAVOLO MOD. TORINO | 8065 | MENSA BASOVIZZA |
| 8066 | TAVOLO MOD. TORINO | 8066 | MENSA BASOVIZZA |
| 8068 | TAVOLO MOD. TORINO | 8068 | MENSA BASOVIZZA |
| 8069 | TAVOLO MOD. TORINO | 8069 | MENSA BASOVIZZA |
| 8070 | TAVOLO MOD. TORINO | 8070 | MENSA BASOVIZZA |
| 8071 | TAVOLO MOD. TORINO | 8071 | MENSA BASOVIZZA |
| 8073 | TAVOLO MOD. TORINO | 8073 | MENSA BASOVIZZA |
| 8074 | TAVOLO MOD. TORINO | 8074 | MENSA BASOVIZZA |
| 8075 | TAVOLO MOD. TORINO | 8075 | MENSA BASOVIZZA |
| 8077 | SEDIA MOD. 103 | 8077 | MENSA BASOVIZZA |
| 8078 | SEDIA MOD. 103 | 8078 | MENSA BASOVIZZA |
| 8079 | SEDIA MOD. 103 | 8079 | MENSA BASOVIZZA |
| 8080 | SEDIA MOD. 103 | 8080 | MENSA BASOVIZZA |
| 8081 | SEDIA MOD. 103 | 8081 | MENSA BASOVIZZA |
| 8082 | SEDIA MOD. 103 | 8082 | MENSA BASOVIZZA |
| 8083 | SEDIA | 8083 | MENSA BASOVIZZA |
| 8084 | SEDIA MOD. 103 | 8084 | MENSA BASOVIZZA |
| 8085 | SEDIA MOD. 103 | 8085 | MENSA BASOVIZZA |
| 8086 | SEDIA MOD. 103 | 8086 | MENSA BASOVIZZA |
| 8087 | SEDIA MOD. 103 | 8087 | MENSA BASOVIZZA |
| 8088 | SEDIA MOD. 103 | 8088 | MENSA BASOVIZZA |
| 8089 | SEDIA MOD. 103 | 8089 | MENSA BASOVIZZA |
| 8090 | SEDIA MOD. 103 | 8090 | MENSA BASOVIZZA |
| 8091 | SEDIA MOD. 103 | 8091 | MENSA BASOVIZZA |
| 8092 | SEDIA MOD. 103 | 8092 | MENSA BASOVIZZA |
| 8093 | SEDIA MOD. 103 | 8093 | MENSA BASOVIZZA |
| 8094 | SEDIA MOD. 103 | 8094 | MENSA BASOVIZZA |
| 8095 | SEDIA MOD. 103 | 8095 | MENSA BASOVIZZA |
| 8096 | SEDIA MOD. 103 | 8096 | MENSA BASOVIZZA |
| 8097 | SEDIA MOD. 103 | 8097 | MENSA BASOVIZZA |
| 8098 | SEDIA MOD. 103 | 8098 | MENSA BASOVIZZA |
| 8099 | SEDIA MOD. 103 | 8099 | MENSA BASOVIZZA |
| 8100 | SEDIA MOD. 103 | 8100 | MENSA BASOVIZZA |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8101 | SEDIA MOD. 103 | 8101 | MENSA BASOVIZZA |
| 8102 | SEDIA MOD. 103 | 8102 | MENSA BASOVIZZA |
| 8103 | SEDIA MOD. 103 | 8103 | MENSA BASOVIZZA |
| 8104 | SEDIA MOD. 103 | 8104 | MENSA BASOVIZZA |
| 8105 | SEDIA MOD. 103 | 8105 | MENSA BASOVIZZA |
| 8106 | SEDIA MOD. 103 | 8106 | MENSA BASOVIZZA |
| 8107 | SEDIA MOD. 103 | 8107 | MENSA BASOVIZZA |
| 8108 | SEDIA MOD. 103 | 8108 | MENSA BASOVIZZA |
| 8109 | SEDIA MOD. 103 | 8109 | MENSA BASOVIZZA |
| 8110 | SEDIA MOD. 103 | 8110 | MENSA BASOVIZZA |
| 8111 | SEDIA MOD. 103 | 8111 | MENSA BASOVIZZA |
| 8112 | SEDIA MOD. 103 | 8112 | MENSA BASOVIZZA |
| 8113 | SEDIA MOD. 103 | 8113 | MENSA BASOVIZZA |
| 8114 | SEDIA MOD. 103 | 8114 | MENSA BASOVIZZA |
| 8115 | SEDIA MOD. 103 | 8115 | MENSA BASOVIZZA |
| 8116 | SEDIA  MOD. 103 | 8116 | MENSA BASOVIZZA |
| 8117 | SEDIA MOD. 103 | 8117 | MENSA BASOVIZZA |
| 8118 | SEDIA MOD. 103 | 8118 | MENSA BASOVIZZA |
| 8119 | SEDIA MOD. 103 | 8119 | MENSA BASOVIZZA |
| 8120 | SEDIA MOD. 103 | 8120 | MENSA BASOVIZZA |
| 8121 | SEDIA MOD. 103 | 8121 | MENSA BASOVIZZA |
| 8122 | SEDIA MOD. 103 | 8122 | MENSA BASOVIZZA |
| 8123 | SEDIA MOD. 103 | 8123 | MENSA BASOVIZZA |
| 8124 | SEDIA MOD. 103 | 8124 | MENSA BASOVIZZA |
| 8125 | SEDIA MOD. 103 | 8125 | MENSA BASOVIZZA |
| 8126 | SEDIA MOD. 103 | 8126 | MENSA BASOVIZZA |
| 8127 | SEDIA MOD. 103 | 8127 | MENSA BASOVIZZA |
| 8128 | SEDIA MOD. 103 | 8128 | MENSA BASOVIZZA |
| 8129 | SEDIA MOD. 103 | 8129 | MENSA BASOVIZZA |
| 8132 | SEDIA MOD. 103 | 8132 | MENSA BASOVIZZA |
| 8133 | SEDIA MOD. 103 | 8133 | MENSA BASOVIZZA |
| 8134 | SEDIA MOD. 103 | 8134 | MENSA BASOVIZZA |
| 8135 | SEDIA MOD. 103 | 8135 | MENSA BASOVIZZA |
| 8136 | SEDIA MOD. 103 | 8136 | MENSA BASOVIZZA |
| 8137 | SEDIA MOD. 103 | 8137 | MENSA BASOVIZZA |
| 8138 | SEDIA MOD. 103 | 8138 | MENSA BASOVIZZA |
| 8139 | SEDIA MOD. 103 | 8139 | MENSA BASOVIZZA |
| 8140 | SEDIA MOD. 103 | 8140 | MENSA BASOVIZZA |
| 8328 | AFFETTATRICE MOD. 400V BS/Q | 8328 | MENSA BASOVIZZA |
| 8920 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8920 | MENSA BASOVIZZA |
| 8921 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8921 | MENSA BASOVIZZA |
| 8922 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8922 | MENSA BASOVIZZA |
| 8923 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8923 | MENSA BASOVIZZA |
| 8924 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8924 | MENSA BASOVIZZA |
| 8925 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8925 | MENSA BASOVIZZA |
| 8926 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8926 | MENSA BASOVIZZA |
| 8927 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8927 | MENSA BASOVIZZA |
| 8928 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8928 | MENSA BASOVIZZA |
| 8929 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8929 | MENSA BASOVIZZA |
| 8930 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8930 | MENSA BASOVIZZA |
| 8931 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8931 | MENSA BASOVIZZA |
| 8932 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8932 | MENSA BASOVIZZA |
| 8933 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8933 | MENSA BASOVIZZA |
| 8934 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8934 | MENSA BASOVIZZA |
| 8935 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8935 | MENSA BASOVIZZA |
| 8936 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8936 | MENSA BASOVIZZA |
| 8937 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8937 | MENSA BASOVIZZA |
| 8938 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8938 | MENSA BASOVIZZA |
| 8939 | TAVOLO MODELLO TORINO 130 X 80 COLOR NERO | 8939 | MENSA BASOVIZZA |
| 8940 | SEDIA MOD. 103 | 8940 | MENSA BASOVIZZA |
| 8941 | SEDIA MOD. 103 | 8941 | MENSA BASOVIZZA |
| 8942 | SEDIA MOD. 103 | 8942 | MENSA BASOVIZZA |
| 8943 | SEDIA MOD. 103 | 8943 | MENSA BASOVIZZA |
| 8944 | SEDIA MOD. 103 | 8944 | MENSA BASOVIZZA |
| 8945 | SEDIA MOD. 103 | 8945 | MENSA BASOVIZZA |
| 8946 | SEDIA MOD. 103 | 8946 | MENSA BASOVIZZA |
| 8947 | SEDIA MOD. 103 | 8947 | MENSA BASOVIZZA |
| 8948 | SEDIA MOD. 103 | 8948 | MENSA BASOVIZZA |
| 8949 | SEDIA MOD. 103 | 8949 | MENSA BASOVIZZA |
| 8950 | SEDIA MOD. 103 | 8950 | MENSA BASOVIZZA |
| 8951 | SEDIA MOD. 103 | 8951 | MENSA BASOVIZZA |
| 8952 | SEDIA MOD. 103 | 8952 | MENSA BASOVIZZA |
| 8953 | SEDIA MOD. 103 | 8953 | MENSA BASOVIZZA |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8954 | SEDIA MOD. 103 | 8954 | MENSA BASOVIZZA |
| 8955 | SEDIA MOD. 103 | 8955 | MENSA BASOVIZZA |
| 8956 | SEDIA MOD. 103 | 8956 | MENSA BASOVIZZA |
| 8957 | SEDIA MOD. 103 | 8957 | MENSA BASOVIZZA |
| 8958 | SEDIA MOD. 103 | 8958 | MENSA BASOVIZZA |
| 8959 | SEDIA MOD. 103 | 8959 | MENSA BASOVIZZA |
| 8960 | SEDIA MOD. 103 | 8960 | MENSA BASOVIZZA |
| 8961 | SEDIA MOD. 103 | 8961 | MENSA BASOVIZZA |
| 8962 | SEDIA MOD. 103 | 8962 | MENSA BASOVIZZA |
| 8963 | SEDIA MOD. 103 | 8963 | MENSA BASOVIZZA |
| 8964 | SEDIA MOD. 103 | 8964 | MENSA BASOVIZZA |
| 8965 | SEDIA MOD. 103 | 8965 | MENSA BASOVIZZA |
| 8966 | SEDIA MOD. 103 | 8966 | MENSA BASOVIZZA |
| 8967 | SEDIA MOD. 103 | 8967 | MENSA BASOVIZZA |
| 8968 | SEDIA MOD. 103 | 8968 | MENSA BASOVIZZA |
| 8969 | SEDIA MOD. 103 | 8969 | MENSA BASOVIZZA |
| 8970 | SEDIA MOD. 103 | 8970 | MENSA BASOVIZZA |
| 8971 | SEDIA MOD. 103 | 8971 | MENSA BASOVIZZA |
| 8972 | SEDIA MOD. 103 | 8972 | MENSA BASOVIZZA |
| 8973 | SEDIA MOD. 103 | 8973 | MENSA BASOVIZZA |
| 8974 | SEDIA MOD. 103 | 8974 | MENSA BASOVIZZA |
| 8975 | SEDIA MOD. 103 | 8975 | MENSA BASOVIZZA |
| 8976 | SEDIA MOD. 103 | 8976 | MENSA BASOVIZZA |
| 8977 | SEDIA MOD. 103 | 8977 | MENSA BASOVIZZA |
| 8978 | SEDIA MOD. 103 | 8978 | MENSA BASOVIZZA |
| 8979 | SEDIA MOD. 103 | 8979 | MENSA BASOVIZZA |
| 8980 | SEDIA MOD. 103 | 8980 | MENSA BASOVIZZA |
| 8981 | SEDIA MOD. 103 | 8981 | MENSA BASOVIZZA |
| 8982 | SEDIA MOD. 103 | 8982 | MENSA BASOVIZZA |
| 8983 | SEDIA MOD. 103 | 8983 | MENSA BASOVIZZA |
| 8984 | SEDIA MOD. 103 | 8984 | MENSA BASOVIZZA |
| 8985 | SEDIA MOD. 103 | 8985 | MENSA BASOVIZZA |
| 8986 | SEDIA MOD. 103 | 8986 | MENSA BASOVIZZA |
| 8987 | SEDIA MOD. 103 | 8987 | MENSA BASOVIZZA |
| 8988 | SEDIA MOD. 103 | 8988 | MENSA BASOVIZZA |
| 8989 | SEDIA MOD. 103 | 8989 | MENSA BASOVIZZA |
| 8990 | SEDIA MOD. 103 | 8990 | MENSA BASOVIZZA |
| 8991 | SEDIA MOD. 103 | 8991 | MENSA BASOVIZZA |
| 8992 | SEDIA MOD. 103 | 8992 | MENSA BASOVIZZA |
| 8993 | SEDIA MOD. 103 | 8993 | MENSA BASOVIZZA |
| 8994 | SEDIA MOD. 103 | 8994 | MENSA BASOVIZZA |
| 8995 | SEDIA MOD. 103 | 8995 | MENSA BASOVIZZA |
| 8996 | SEDIA MOD. 103 | 8996 | MENSA BASOVIZZA |
| 8997 | SEDIA MOD. 103 | 8997 | MENSA BASOVIZZA |
| 8998 | SEDIA MOD. 103 | 8998 | MENSA BASOVIZZA |
| 8999 | SEDIA MOD. 103 | 8999 | MENSA BASOVIZZA |
| 9000 | SEDIA MOD. 103 | 9000 | MENSA BASOVIZZA |
| 9001 | SEDIA MOD. 103 | 9001 | MENSA BASOVIZZA |
| 9002 | SEDIA MOD. 103 | 9002 | MENSA BASOVIZZA |
| 9003 | SEDIA MOD. 103 | 9003 | MENSA BASOVIZZA |
| 9004 | SEDIA MOD. 103 | 9004 | MENSA BASOVIZZA |
| 9005 | SEDIA MOD. 103 | 9005 | MENSA BASOVIZZA |
| 9006 | SEDIA MOD. 103 | 9006 | MENSA BASOVIZZA |
| 9007 | SEDIA MOD. 103 | 9007 | MENSA BASOVIZZA |
| 9008 | SEDIA MOD. 103 | 9008 | MENSA BASOVIZZA |
| 9009 | SEDIA MOD. 103 | 9009 | MENSA BASOVIZZA |
| 9010 | SEDIA MOD. 103 | 9010 | MENSA BASOVIZZA |
| 9011 | SEDIA MOD. 103 | 9011 | MENSA BASOVIZZA |
| 9012 | SEDIA MOD. 103 | 9012 | MENSA BASOVIZZA |
| 9013 | SEDIA MOD. 103 | 9013 | MENSA BASOVIZZA |
| 9014 | SEDIA MOD. 103 | 9014 | MENSA BASOVIZZA |
| 9015 | SEDIA MOD. 103 | 9015 | MENSA BASOVIZZA |
| 9016 | SEDIA MOD. 103 | 9016 | MENSA BASOVIZZA |
| 9017 | SEDIA MOD. 103 | 9017 | MENSA BASOVIZZA |
| 9018 | SEDIA MOD. 103 | 9018 | MENSA BASOVIZZA |
| 9019 | SEDIA MOD. 103 | 9019 | MENSA BASOVIZZA |
| 9068 | CUOCIPASTA PER MENSA BASOVIZZA | 9068 | MENSA BASOVIZZA |
| 9454 | TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA 1600 MM | 9454 | MENSA BASOVIZZA |
| 9455 | ELEMENTO PORTA BICCHIERI E VASSOI CON KIT 4 RUOTE PIROETTANTI 2 CON FRENO | 9455 | MENSA BASOVIZZA |
| 9456 | ELEMENTO CASSA + SCORRIVASSOIO + PANNELLO + KIT IN INOX | 9456 | MENSA BASOVIZZA |
| 9459 | PORTA BICCHIERI  E VASSOI + ELEMENTO TRAMOGGIA PANE + KIT 4 RUOTE | 9459 | MENSA BASOVIZZA |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9460 | POSATIERA DA BANCO CON COPERCHIO | 9460 | MENSA BASOVIZZA |
| 9461 | ELEMENTO ANGOLARE CON SCORRIVASSOIO + KIT TERMINALE | 9461 | MENSA BASOVIZZA |
| 9462 | ELEMENTO FRONTALE PER CARRELLI CON SCORRIVASSOIO | 9462 | MENSA BASOVIZZA |
| 9464 | ELEMENTO REFRIGERATO CON VASCA CON SCORRIVASSOIO | 9464 | MENSA BASOVIZZA |
| 9465 | VETRINA REFRIGERATA PER ELEM. REFRIG. | 9465 | MENSA BASOVIZZA |
| 9466 | ELEMENTO REFRIGERATO CON VASCA + VETRINETTA + SCORRIVASSOIO + KIT IN INOX | 9466 | MENSA BASOVIZZA |
| 9467 | FORMATRICE A FREDDO A RULLI PIZZE | 9467 | MENSA BASOVIZZA |
| 9468 | VETRINA REFRIGERATA C/MENSOLE E SET BACINELLE | 9468 | MENSA BASOVIZZA |
| 9469 | TAVOLO REFRIGERATO | 9469 | MENSA BASOVIZZA |
| 9471 | BANCO MINILEV VENTILATO | 9471 | MENSA BASOVIZZA |
| 9472 | CAPPA A PARETE IN INOX  304 CON FILTRI | 9472 | MENSA BASOVIZZA |
| 9473 | PORTAROTOLO MURALE ROTONDOINOX AISI 304 | 9473 | MENSA BASOVIZZA |
| 9474 | DISTRIBUTORE DI SAPONE IN ACCIAIO INOX | 9474 | MENSA BASOVIZZA |
| 9475 | PATTUMIERA CARRELLATA INOX LT. 70 | 9475 | MENSA BASOVIZZA |
| 9478 | FORNO EL. DIGIT. + CAVALLETTO | 9478 | MENSA BASOVIZZA |
| 9481 | LAVAMANI A MURO CON SIFONE | 9481 | MENSA BASOVIZZA |
| 9627 | PORTAOMBRELLI | 9627 | MENSA BASOVIZZA |
| 9628 | PORTAOMBRELLI | 9628 | MENSA BASOVIZZA |
| 9629 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9629 | MENSA BASOVIZZA |
| 9630 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9630 | MENSA BASOVIZZA |
| 9631 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9631 | MENSA BASOVIZZA |
| 9632 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9632 | MENSA BASOVIZZA |
| 9633 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9633 | MENSA BASOVIZZA |
| 9634 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9634 | MENSA BASOVIZZA |
| 9635 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9635 | MENSA BASOVIZZA |
| 9636 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9636 | MENSA BASOVIZZA |
| 9637 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9637 | MENSA BASOVIZZA |
| 9638 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9638 | MENSA BASOVIZZA |
| 9639 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9639 | MENSA BASOVIZZA |
| 9640 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9640 | MENSA BASOVIZZA |
| 9641 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9641 | MENSA BASOVIZZA |
| 9642 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9642 | MENSA BASOVIZZA |
| 9643 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9643 | MENSA BASOVIZZA |
| 9644 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9644 | MENSA BASOVIZZA |
| 9645 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9645 | MENSA BASOVIZZA |
| 9646 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9646 | MENSA BASOVIZZA |
| 9647 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9647 | MENSA BASOVIZZA |
| 9648 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9648 | MENSA BASOVIZZA |
| 9649 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9649 | MENSA BASOVIZZA |
| 9650 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9650 | MENSA BASOVIZZA |
| 9651 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9651 | MENSA BASOVIZZA |
| 9652 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9652 | MENSA BASOVIZZA |
| 9653 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9653 | MENSA BASOVIZZA |
| 9654 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9654 | MENSA BASOVIZZA |
| 9655 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9655 | MENSA BASOVIZZA |
| 9656 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9656 | MENSA BASOVIZZA |
| 9657 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9657 | MENSA BASOVIZZA |
| 9658 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9658 | MENSA BASOVIZZA |
| 9659 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9659 | MENSA BASOVIZZA |
| 9660 | SEDIA IMPILABILE COLOR VERDE | 9660 | MENSA BASOVIZZA |
| 9661 | MOBILE DIVISORIO 155 X 45 X 180h | 9661 | MENSA BASOVIZZA |
| 9662 | MOBILE DIVISORIO 155 X 45 X 180h | 9662 | MENSA BASOVIZZA |
| 9663 | MOBILE DIVISORIO 155 X 45 X 180h | 9663 | MENSA BASOVIZZA |
| 9664 | MOBILE DIVISORIO 155 X 45 X 180h | 9664 | MENSA BASOVIZZA |
| 9665 | MOBILE CREDENZA 155 X 45 X 180h | 9665 | MENSA BASOVIZZA |
| 9666 | MOBILE CREDENZA 155 X 45 X 180h | 9666 | MENSA BASOVIZZA |
| 9667 | TAVOLO 100 X 100 | 9667 | MENSA BASOVIZZA |
| 9668 | TAVOLO 100 X 100 | 9668 | MENSA BASOVIZZA |
| 9669 | TAVOLO 100 X 100 | 9669 | MENSA BASOVIZZA |
| 9670 | TAVOLO 100 X 100 | 9670 | MENSA BASOVIZZA |
| 9671 | TAVOLO 100 X 100 | 9671 | MENSA BASOVIZZA |
| 9672 | TAVOLO 100 X 100 | 9672 | MENSA BASOVIZZA |
| 9673 | TAVOLO 100 X 100 | 9673 | MENSA BASOVIZZA |
| 9674 | TAVOLO 100 X 100 | 9674 | MENSA BASOVIZZA |
| 9675 | TAVOLO 100 X 100 | 9675 | MENSA BASOVIZZA |
| 9676 | TAVOLO 100 X 100 | 9676 | MENSA BASOVIZZA |
| 9686 | BERMIXER B3000 | 9686 | MENSA BASOVIZZA |
| 9727 | ISOLA TRILOBATA CON STRUTTURA PORTAVASSOI E PORTAPIATTI | 9727 | MENSA BASOVIZZA |
| | | | |
| 10478 | ARMADIETTO SPOGLIATOIO A DUE VANI | | MENSA BASOVIZZA |
| 10967 | LAVAMANI ARMADIATO | | MENSA BASOVIZZA |
| 11433 | FRY TOP COMPLETO CON BASE NEUTRA E DUE PORTINE | | MENSA BASOVIZZA |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11434 | TAGLIAVERDURE TRIFASE CON DISCHI A LAMA FALCATA E TAGLIAVERDURE A FIAMMIFERO | | MENSA BASOVIZZA |
| 11435 | CENTRIFUGA CON CESTO INOX | | MENSA BASOVIZZA |
| 11436 | STERILIZZATORE RAGGI UV 30 COLTELLI | | MENSA BASOVIZZA |
| 11437 | AFFETTATRICE VERTICALE P/CARNE TRIFASE | | MENSA BASOVIZZA |
| 11439 | CONGELATORE A POZZO | | MENSA BASOVIZZA |
| 11440 | CONGELATORE A POZZO | | MENSA BASOVIZZA |
| 11765 | ASCIUGAMANI ELETTRICIMEDICLINICS M14ACS DUALFLOW PLUS + FILTRI AC | | MENSA BASOVIZZA |
| 11769 | ASCIUGAMANI ELETTRICIMEDICLINICS M14ACS DUALFLOW PLUS + FILTRI AC | | MENSA BASOVIZZA |
| 11946 | FORNO MICROONDE | 11946 | MENSA BASOVIZZA |
| A8323 | ELEMENTO SELF SERVICE RISC. RAGGI INFRAR. | | MENSA BASOVIZZA |
| A8326 | SEDIA 103 PIANO SRL | | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2672 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2673 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2675 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2677 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2678 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2679 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2680 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2681 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2682 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2683 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2684 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2685 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2686 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2687 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2688 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2689 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2690 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2691 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2692 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2693 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2694 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2695 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2696 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2697 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2698 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2699 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2700 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2701 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2702 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2703 | MENSA BASOVIZZA |
| A8327 | TAVOLO MODELLO TORINO 130X80 | 2825 | MENSA BASOVIZZA |
| A8330 | APPENDIABITI PAN. MELAMINICO 180X300 ARREDAMENTI PIANO | | MENSA BASOVIZZA |
| A8331 | APPENDIABITI PAN. MELAMINICO 180X380 ARREDAMENTI PIANO | | MENSA BASOVIZZA |
| A8346 | TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA ED T I LOTTO | | MENSA BASOVIZZA |
| A8354 | PIANO MECCANICO PAM 52 ED. T 1 LOTTO | | MENSA BASOVIZZA |
| A8359 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO | | MENSA BASOVIZZA |
| A8362 | SCAFFALE 5 RIPIANI ED. T 1 LOTTO | | MENSA BASOVIZZA |

# ALLEGATO “P-11”

Documento Unico di Valutazione dei Rischi - DUVRI

# D.U.V.R.I.

# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

***(art. 26, comma 3, D.Lgs. 81/2008 come modificato ed integrato dal D.Lgs. 106/2009)***

**A CURA DI**

**Servizio Prevenzione e Protezione**

**Padriciano**, Novembre 2021
**Versione**: 01 - pregara

AREA SCIENCE PARK
CONSORZIO PER L'AREA DI RICERCA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA DI TRIESTE
Ente Pubblico Nazionale di Ricerca
Padriciano, 99 | 34149 Trieste | Italy
+39 040 3755111
+39 040 226698
P.IVA 00531590321
urp@areasciencepark.it
protocollo@pcf.area.trieste.it
www.areasciencepark.it

**Appalto:**

## CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR, COMPRENSIVO DI CONCESSIONE STRUMENTALE DI BENI IMMOBILI ATTREZZATI

**Ente Committente:** Area Science Park – Trieste
**Redattore del DUVRI:** Servizio Prevenzione e Protezione di Area Science Park
**Datore di lavoro:** Sirica Anna

**Firme:**

Redatto da:
**A.S.P.P.**
**Paolo Cecchetti**

---

Letto ed Approvato da:
**DELEGATO DAL DATORE DI LAVORO DI AREA SCIENCE PARK**
**Gianni Cozzi**

---

Letto ed accettato da:
**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**
**Diego Arocchi**

---

Letto ed accettato da:
***DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DI AREA SCIENCE PARK***
**Romina Degrassi**
---

Letto ed accettato da:
**IL DATORE DI LAVORO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA**

---

## ANAGRAFICA AZIENDA COMMITTENTE

**AZIENDA**

*Denominazione* AREA di ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park
*Indirizzo* Padriciano, 99
*CAP e Città* 34149 Padriciano TS
*Telefono* 040 - 3755111
*PEC* protocollo@pec.areasciencepark.it

**ORGANIGRAMMA SICUREZZA**

***Datore di lavoro***

*Nome* Sirica Anna
*Indirizzo* Padriciano, 99
*Città* Padriciano (TS)
*Telefono* 0403755111

***Servizio di prevenzione e protezione***

*Responsabile SPP* Gianni Cozzi
*Indirizzo* Padriciano, 99
*Città* Padriciano (TS)
*Telefono* 0403755237

***Addetti al servizio di prevenzione e protezione***

| *Nome* | *Indirizzo* | *Citta* | *Telefono* |
|---|---|---|---|
| Paolo Cecchetti | Padriciano, 99 | Padriciano (TS) | 3351217803 |

**GESTIONE DELLE EMERGENZE**

***Prevenzione incendi, evacuazione e primo soccorso***

| *Nome* | *Indirizzo* | *Citta* | *Telefono* |
|---|---|---|---|
| Dario Stancich | Padriciano, 99 | Padriciano (TS) | 3346668272 |
| Mario Floreani | Padriciano, 99 | Padriciano (TS) | 3355230531 |
| Paolo Cecchetti | Padriciano, 99 | Padriciano (TS) | 3351217803 |
| Federico Ferrari | Padriciano, 99 | Padriciano (TS) | 3346672257 |
| Danilo Licastro | Basovizza | Basovizza (TS) | 3341088735 |
| Simeone Dal Monego | Basovizza | Basovizza (TS) | 3398753763 |

**REFERENTI**

***Responsabile Unico del procedimento***
*Nome* Diego Arocchi
*Indirizzo* Padriciano, 99
*Città* Padriciano (TS)
*Telefono* 0403755185

***Direttore dell'esecuzione per conto di Area science park***
*Nome* Romina Degrassi
*Indirizzo* Padriciano, 99
*Città* Padriciano (TS)
*Telefono* 040375319

**PREMESSA**

Il presente Documento di Valutazione viene redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione di Area di ricerca di ricerca scientifica e tecnologica di Trieste – Area Science Park, preventivamente alla fase di appalto, in ottemperanza al dettato 26, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81, per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 lettere a) e b) del medesimo articolo al fine di:

- cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- informarsi reciprocamente in merito a tali misure al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni. Il presente documento sarà allegato al contratto da stipularsi tra le parti.

**COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE**:
*Soggetti incaricati al coordinamento e alla cooperazione*.

Il coordinamento esercitato dal Datore di lavoro committente verrà svolto di fatto dal Responsabile Unico del Procedimento coadiuvato dal Direttore dell'esecuzione in collaborazione con il Servizio Prevenzione e Protezione in relazione alle specifiche competenze.

Il coordinamento esercitato dal Datore di lavoro dell'impresa sarà di fatto svolto dal Responsabile che gestisce tecnicamente i servizi in concessione. Sono tenuti a collaborare il Servizio Prevenzione e Protezione, i lavoratori impiegati nell'attività, in base alle specifiche competenze.

**COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE:**
*Gestione delle attività lavorative.*

Si stabilisce che l'impresa non potrà iniziare alcuna attività in tutte le aree di proprietà dell'Ente se non a

seguito della firma da parte del responsabile per conto della Committenza dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto alla committenza di interrompere immediatamente le attività.

Si stabilisce, inoltre, che il responsabile incaricato dal committente e il responsabile incaricato della ditta per il coordinamento delle attività, potranno interromperli, qualora ritenessero, nel prosieguo delle attività, che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

Nell'ambito dello svolgimento di attività previste, il personale occupato dall'impresa deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art. 26 comma 8 del D.Lgs. 81/2008).

**COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE**

*Descrizione delle modalità di coordinamento e della periodicità delle riunioni.*

Il coordinamento svolto dai soggetti citati avviene tramite la predisposizione di regole sia nel momento di stesura e formulazione del contratto, sia nella valutazione tecnica e di sicurezza dei lavori/servizi da eseguire. L'ufficializzazione del presente documento per l'illustrazione generale dei rischi specifici e delle modalità organizzative interne rappresenta un momento di rilievo ai fini della sicurezza da realizzarsi prima dell'inizio dei lavori mediante riunione preliminare presso la sede del committente.

Seguiranno incontri specifici, per la messa a punto di particolari interventi organizzativi, tra i responsabili incaricati: datore di lavoro dell'impresa appaltatrice, il R.S.P.P. e/o A.S.P.P. della Committenza e dell'Impresa.

Tali incontri possono essere identificati come:

- riunioni convocate in caso di insorgenza di problemi (es. modifiche o cambiamenti in corso d'opera, infortuni, danneggiamenti di varia origine e gestione delle emergenze relative);
- comunicazioni inerenti modifiche organizzative e gestionali dei luoghi di lavoro o delle emergenze (piano di emergenza).

I rapporti tra la Committenza e l'Impresa dovranno essere impostati sulla massima collaborazione; ogni eventuale necessità operativa dovrà essere preventivamente richiesta dall'Impresa al Committente o suo incaricato (Preposto o RSPP) il quale provvederà a organizzare una riunione di coordinamento per stabilire una soluzione comunemente concordata.

Eventuali imprevisti che possano modificare le procedure di lavoro e quindi l'organizzazione del lavoro, dovranno essere comunemente discussi in una riunione di coordinamento e indicata sul presente documento.

L'Impresa dovrà garantire la partecipazione a tale riunione del suo responsabile.

**COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE**

*Violazione delle misure prescritte*

Il Responsabile Unico del Procedimento ed il direttore dei lavori del committente potranno adottare i seguenti provvedimenti, ritenuti necessari, considerata la gravità delle violazioni ed il numero delle stesse:

- contestazione;
- richiamo scritto;
- allontanamento di personale;
- allontanamento del rappresentante della Ditta;
- sospensione dei lavori;

- ripresa dei lavori;
- applicazione penali e introito della cauzione.

Potrà inoltre proporre ai competenti organi aziendali l'assunzione delle seguenti iniziative:
- risoluzione del contratto.

La sospensione dei lavori andrà considerata esclusivamente come sanzione per il mancato adempimento agli obblighi di cui al presente documento.

La ripresa dei lavori non potrà essere considerata come avallo da parte della committente sulla idoneità delle modifiche apportate dalla Ditta alla situazione a suo tempo giudicata inadeguata o pericolosa.

**GESTIONE DEI RISCHI**

*Coordinamento e cooperazione delle fasi*

Per garantire la sicurezza in fase di esecuzione, prima dell'inizio delle attività, i referenti per il lavoro/servizio dell'impresa committente e appaltatrice dovranno essere contemporaneamente presenti sul sito. In quella sede, ovvero tramite apposita riunione operativa, saranno individuate le fasi maggiormente critiche, anche mediante la redazione di un programma cronologico dettagliato dei lavori/servizi, al fine di:
- definire gli spazi operativi necessari alle varie tipologie di lavori, ivi comprese le aree da destinarsi ad eventuali stoccaggi;
- concordare l'utilizzo di servizi o attività comuni, allo scopo di ottimizzare il funzionamento dei lavori
- garantire gli accessi ai mezzi di emergenza;
- valutare, anche attraverso gli orari di lavoro, l'effettiva contemporaneità di presenza del personale sul sito, al fine di limitare i rischi reciprocamente trasmessi e di garantire l'operatività in sicurezza dei vari lavori;
- definire, qualora ritenute necessarie, le modalità di separazione tra i vari lavori.

A seguito di questa riunione, qualora necessario, si dovrà provvedere ad adeguare il documento di valutazione dei rischi per le interferenze.

**VALUTAZIONE DEI RISCHI**

*Individuazione e analisi dei rischi da interferenze*

Nell'analisi dei rischi sono stati presi in considerazioni sia i rischi introdotti negli ambienti di lavoro dall'impresa sia i rischi specifici e d'interferenza esistenti negli ambienti di lavoro in oggetto.

Nella fattispecie nei lavori oggetto del contratto i rischi di interferenza sono derivante dall'uso comune di:
- infrastrutture (servizi igienici, aree esterne di pertinenza della committente, vie di transito, uscite e vie di emergenza comuni)
- aree di lavoro (svolgimento di attività contemporanee fra i dipendenti delle società insediate in Area e lavoratori dipendenti dell'Impresa).

I rischi da interferenza relativi alle lavorazioni previste per la realizzazione dei lavori/servizi oggetto del contratto sono descritti all'interno del presente documento unico di valutazione rischi da interferenza redatto ai sensi dell'articolo 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

Nel presente documento non sono riportati i rischi specifici delle lavorazioni, i quali sono analizzati e gestiti dalle imprese nel proprio documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi dell'articolo 28 comma 2 del D.Lgs. 81/2008.

**CONTRATTO**

*Contratto:* CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR, COMPRENSIVO DI CONCESSIONE STRUMENTALE DI BENI IMMOBILI ATTREZZATI

Durata della concessione : 6 anni

**ATTIVITA'**

*Attività*

1)approvvigionamento materie prime e stoccaggio

2)preparazione e confezionamento e cottura pietanze

3)somministrazione bevande e pasti

4)pulizia sanificazione e disinfezione

**AFFIDATARIO**

*Tipologia*
*Denominazione*
*Attività svolta dall'impresa*
*Indirizzo*
*CAP e Città*
*Telefono*
*FAX*
*email*
*Sito internet*
*Partita IVA*
*Codice fiscale*
*I.N.P.S.*
*I.N.A.I.L*
*C.C.I.A.A.*
*R.E.A.*

**ORGANIGRAMMA SICUREZZA**

***Datore di lavoro :***

*Telefono*

***R.S.P.P. :***

*Telefono*

***R.L.S. :***

***Delegato con funzione di sorveglianza :***
*Telefono*

***Medico Competente :***
*Telefono*

---

**GESTIONE DELLE EMERGENZE**

***Addetti al servizio di prevenzione e protezione***

| *Nome* | *Indirizzo* | *Citta* | *Telefono* |
|---|---|---|---|

---

GESTIONE DELLE EMERGENZE

***Prevenzione incendi***

| *Nome* | *Indirizzo* | *Citta* | *Telefono* |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

***Evacuazione***

| *Nome* | *Indirizzo* | *Citta* | *Telefono* |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

***Primo soccorso***

| *Nome* | *Indirizzo* | *Citta* | *Telefono* |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

**Verifica idoneità tecnico-professionale'**

*Certificato CCIAA di* ……

| | |
|---|---|
| *- numero e rilascio* | N°. …… di data …… |
| *D.U.R.C. del* | …… |
| *- regolarità INPS* | |
| *- regolarità INAIL* | |
| *- regolarità CE* | --- |

**Personale impiegato nell'esecuzione del contratto**

| *Nome* | *Matricola* | *Assunzione* |
|---|---|---|
| *Vedi elenco addetti allegato* | | |
| | | |
| | | |
| | | |

**Informazione ai sensi dell'art. 26, comma 1, lett. b), D.Lgs. 81/2008**

*Verbale/comunicazione del* Verrà redatto il giorno della firma del Contratto

**RISCHI INTERFERENTI E SPECIFICI - AZIONI DI TUTELA E COSTI RELATIVI**

A seguito vengono riportati i rischi interferenti generali e specifici presenti nei Campus di Padriciano e Basovizza. L'Amministrazione si riserva, qualora risultasse necessario in occasione di interventi aggiuntivi non previsti o eventuali varianti che dovessero rendersi necessarie in sede di esecuzione, di rivedere le prescrizioni del DUVRI ai fini della contestualizzazione delle attività necessarie, verificando se, nel singolo caso, si renda necessario prevedere la corresponsione all'impresa di specifici oneri da interferenza e se, comunque, si renda necessario integrare le informazioni del DUVRI ai sensi dell'art. 26, comma 1, let. b), del D. Lgs. n. 81/2008.

---

**RISCHI SPECIFICI**

***Coordinamento Rischio*** **Contagio da Covid 19**

Descrizione Per gli addetti del servizio di ristorazione che per necessità operative e/o ad esempio per eventuali servizi di catering, necessitino di accedere alla sede di Area Science Park e/o al Centro congressuale, sono attualmente previste le seguenti misure organizzative di accesso e di controllo, che

tuttavia possono subire modificazione a seguito dell'evoluzione della pandemia da Covid-19.

***Misura da adottare***

| | |
|---|---|
| *Misura* | **ACCESSO FORNITORI E PRESTATORI DI SERVIZIO PRESSO SEDE AREA DI PADRICIANO E BASOVIZZA** |
| Descrizione | Per tutte le imprese appaltatrici che operano in Area Science Park, sono previste ed esposte all'ingresso ed alla reception dell'edificio C1 apposite informative con le regole da seguire per l'accesso.<br>Tutti i dipendenti delle ditte dovranno sottostare alle regole per l'accesso e permanenza nei locali aziendali, pertanto, potranno avere accesso alla sede (edificio C1 e C) solo dopo essersi sottoposti :<br>• alla verifica automatica della temperatura tramite termoscanner posizionato presso l'entrata principale dell'edificio C1;<br>• all' obbligo di possedere ed esibire il Green Pass per la verifica preso la postazione operatore della reception, secondo le misure al tempo vigenti.<br><br>**Nel caso in cui la temperatura misurata risultasse superiore ai 37,5°, <u>non sarà consentito l'accesso all'edificio C1</u>.**<br>Qualora la temperatura rilevata fosse inferiore ai 37,5°, è consentito entrare solo se dotati di mascherina o altro dispositivo di protezione delle vie aeree e, preferibilmente (qualora non specificatamente prescritto per la propria attività lavorativa), guanti monouso, nuovi o igienizzati.<br>Alle Imprese appaltatrici non è consentito l'utilizzo degli apparecchi telefonici dell'Ente (telefono della reception), mentre è consentito esclusivamente l'uso dei servizi igienici adiacenti alla reception e appositamente indicati.<br>L'uso dell'ascensore è vietato, se non per necessita connesse al trasporto di materiali; in tale eventualità l'uso degli ascensori è limitato ad una persona alla volta.<br>Se è necessario parlare con l'operatore addetto alla reception, pur in presenza dello schermo "parafiato", è consigliato di mantenere la distanza di sicurezza prescritta e appositamente segnalata.<br>Il personale delle imprese appaltatrici non è autorizzato a recarsi alla caffetteria per utilizzare le macchine distributrici.<br><br>Tutti gli operatori dovranno comunque attenersi a tutte le regole per l'accesso e permanenza nei locali aziendali |
| *Soggetto obbligato* | Impresa |

*all'attuazione della misura*

*Soggetto deputato al controllo per conto del committente* — Direttore dell'esecuzione – S.P.P. dell'Amministrazione

***Periodicità del controllo***

*Prima dell'inizio della prestazione/fornitura* — SI

*Durante la prestazione/fornitura* — Ogni qualvolta sia necessario accedere all'edificio C o C1 di Padriciano per servizio di catering.

*Stima dei costi*

*Centro di costo*

*Dettaglio stima* — Sulla base della casistica degli anni precedenti si ipotizza la convocazione di N° 1 riunione annuale.

| *Codice* | *Descrizione* | *UM* | *Prezzo EURO* | *Quantità* | *Totale EURO* |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

**RISCHI INTERFERENTI**

***Rischio*** — **Rischio di danno per incidente tra automezzi circolanti nei Campus**

*Misura* — Viabilità interna

Descrizione — I mezzi del personale del servizio di ristorazione che operano nei Campus di Padriciano e Basovizza dovranno utilizzare solo ed esclusivamente la viabilità aperta al traffico veicolare e percorsa normalmente anche dagli utenti ordinari o da altri mezzi d'opera impiegati negli eventuali cantieri presenti.

Gli operatori dovranno prestare la massima attenzione soprattutto nel tratto di strada promiscuo e circolare all'interno dei Comprensori rispettando i limiti di velocità indicati da apposita segnaletica stradale

Tutte le viabilità comprensoriali sono da considerarsi come strade aperte al pubblico (viabilità pubblica) quindi rientranti a tutti gli effetti sotto la normativa del Codice della Strada.

Lungo le viabilità comprensoriali, vista la probabile presenza di cantieri edili, potranno essere presenti mezzi d'opera, autoarticolati od altre macchine operatrici.

| | |
|---|---|
| *Soggetto obbligato all'attuazione della misura* | Impresa |
| *Soggetto deputato al controllo per conto del committente* | Direttore dell'esecuzione |
| ***Periodicità del controllo*** | |
| *Prima dell'inizio della prestazione/fornitura* | NO |
| *Durante la prestazione/fornitura* | Occasionale nel corso degli interventi manutentivi |
| *Stima dei costi* | |
| *Centro di costo* | |
| *Dettaglio stima* | |

| *Codice* | *Descrizione* | *UM* | *Prezzo EURO* | *Quantità* | *Totale EURO* |
|---|---|---|---|---|---|

| | |
|---|---|
| ***Rischio*** | **Rischio di investimento** |
| Descrizione | rischio può presentarsi quando il personale dipendente della committenza o delle altre società insediate può essere investito dai mezzi di trasporto (mezzi d'opera, camion, furgoni o autovetture, ecc.) della ditta.<br>Rischio permane anche per gli operai delle imprese appaltatrici che per ragioni di lavoro sono impiegati in cantieri e/o lavorazioni che risiedono sulla sede stradale. |
| | ***Misura da adottare*** |
| *Misura* | Viabilità interna |
| Descrizione | I mezzi dovranno intervenire solo ed esclusivamente sulla viabilità aperta al traffico e percorsa normalmente anche dagli utenti ordinari o da altri mezzi d'opera impiegati negli eventuali cantieri presenti.<br>Gli operatori dovranno prestare la massima attenzione soprattutto nel tratto di strada promiscuo e circolare all'interno dei Comprensori rispettando i limiti di velocità indicati da apposita segnaletica stradale<br>Tutte le viabilità comprensoriali sono da considerarsi come strade aperte al pubblico (viabilità pubblica) quindi rientranti a tutti gli effetti sotto la normativa del Codice della Strada.<br>Lungo le viabilità comprensoriali, vista la presenza di cantieri edili, |

potranno essere presenti mezzi d'opera, autoarticolati od altre macchine operatrici.
Il personale della ditta appaltatrice, nel trasferimento dalle aree di parcheggio all'edificio C (posto di lavoro) dovrà percorrere i marciapiedi ed attraversare la viabilità in prossimità degli attraversamenti pedonali.

| | |
|---|---|
| *Soggetto obbligato all'attuazione della misura* | Impresa |
| *Soggetto deputato al controllo per conto del committente* | Direttore dell'esecuzione |
| ***Periodicità del controllo*** | |
| *Prima dell'inizio della prestazione/fornitura* | NO |
| *Durante la prestazione/fornitura* | Occasionale nel corso degli interventi |
| *Stima dei costi* | |
| *Centro di costo* | |
| *Dettaglio stima* | |

| *Codice* | *Descrizione* | *UM* | *Prezzo EURO* | *Quantità* | *Totale EURO* |
|---|---|---|---|---|---|

***Rischio*** **Rischio correlato alle attività svolte da Ditte incaricate della manutenzione da Area Science Park**

Descrizione Il rischio, per i dipendenti dell'impresa che svolge le attività inerenti ai servizi di ristorazione si può presentare nel corso dell'esecuzione di interventi manutentivi per l'esposizione a strumenti di lavoro, attrezzi e macchinari in genere utilizzati dagli operatori che svolgono operazioni di manutenzione

***Misura da adottare***

*Misura* Interventi manutentivi ordinari e/o straordinari da parte della ditta incaricata della Manutenzione.

Descrizione

L'impresa affidataria dei servizi di manutenzione svolge attività periodiche e programmate inerenti alla conduzione e manutenzione degli impianti tecnologici.
Le principali apparecchiature (quadri elettrici generali, centrali di condizionamento, sottocentrali termiche) che servono i locali destinati al servizio di ristorazione nei Campus di Padriciano e Basovizza sono installate in appositi locali esterni alle aree di ristorazione e pertanto, le operazioni di manutenzione ordinaria non comportano alcuni rischi specifico per gli operatori dell'impresa. Alcune operazioni di manutenzione ordinaria riguardano invece apparati esistenti all'interno dei locali e per queste attività i manutentori, come specificatamente previsto nel DUVRI operativo per la conduzione degli impianti, devono ottemperare a regole operative atte ad evitare il generarsi di rischi interferenziali, per il personale eventualmente presente, anche se peraltro è specificatamente previsto che dette operazioni siano svolte al di fuori dell'orario di distribuzione dei pasti.

*Operazioni di manutenzione ordinaria all'interno dei locali di ristorazione*

Le operazioni di manutenzione previste sono esclusivamente le seguenti:

- Pulizia periodica dei filtri dei mobiletti fan coil presenti nelle sale mensa (nelle cucine non sono installati) – si prevede il semplice smontaggio del carter di protezione per effettuare l'asporto della polvere fuori dell'orario di distribuzione dei pasti e in assenza del personale dell'impresa di ristorazione. Non sussiste comunque rischio interferenziale per urti o tagli causati dalla caduta di attrezzi o di parti di apparecchiature in quanto trattasi di modeste operazioni e il manutentore è comunque tenuto ad impedire il passaggio di terzi in vicinanza dell'apparecchiatura;
- Manutenzione ordinaria di verifica periodica e pulizia del q.e. presenti all'interno delle cucine – l'operazione deve essere effettuata a rete elettrica sezionata e quindi necessariamente al di fuori dell'orario di servizio per non interrompere l'alimentazione delle apparecchiature di cucina e bar - Nessun rischio interferenziale;

*Operazioni di manutenzione ordinaria all'interno dei locali della ristorazione*

Ogni qualvolta si rendano necessari o vengano programmati interventi di manutenzione straordinaria, anche conseguenti a guasti gravi, che debbano essere svolti durante l'orario di lavoro dell'Impresa e che quindi che presuppongono la potenziale presenza o l'individuazione

di rischi specifici di interferenza, sarà cura del responsabile del servizio (DEC), in collaborazione con il Servizio Prevenzione e Protezione di Area Science Park, indire una riunione di Coordinamento e Cooperazione con il responsabile della sicurezza dell'impresa e quello della ditta di Manutenzione, per individuare tali rischi ed determinare tutte le modalità ( cartellonistica, delimitazioni ecc ) e le procedure operative necessarie per garantire la sicurezza degli addetti presenti. Nel caso di interventi urgenti ed indifferibili dovranno comunque operare congiuntamente e coordinarsi per assicurarsi l'immediato allontanamento degli addetti della ditta di ristorazione dalle zone di intervento.

*Soggetto obbligato all'attuazione della misura* — Impresa

*Soggetto deputato al controllo per conto del committente* — Direttore dell'esecuzione

***Periodicità del controllo***

*Prima dell'inizio della prestazione/fornitura* — NO

*Durante la prestazione/fornitura* — Occasionale e per eventuali interventi **di manutenzione straordinari o su guasto**, da svolgersi in presenza degli operatori del servizio di ristorazione

*Stima dei costi*

*Centro di costo*

*Dettaglio stima* — Sulla base della casistica degli anni precedenti si ipotizza la convocazione di N° 1 riunione annuale.

| *Codice* | *Descrizione* | *UM ore* | *Prezzo EURO* | *Quantità* | *Totale EURO* |
|---|---|---|---|---|---|
| | Eventuale svolgimento di riunioni di coordinamento e cooperazione con RSPP della ditta da svolgersi in occasione di specifici interventi di manutenzione straordinaria che possano generare rischi specifici di interferenza (ipotesi N° 1 riunione anno ). | 1 | 45,00 € | *6* | 270,00 € |

**SOGGETTI ESPOSTI AI RISCHI INTERFERENTI**

| *Impresa* | *Soggetto* |
|---|---|
| **Vedi elenco dipendenti allegato al presente documento** | |
| | |

**DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE**

In relazione al servizio da svolgere, dall'analisi e dalle verifiche operate non è stata evidenziata la necessità di dotare il personale dell'impresa di particolari ed ulteriori DPI contro i rischi residui da interferenza derivanti dall'esecuzione dei lavori/servizi/forniture presso i campus di Padriciano e Basovizza oltre a quelli forniti dal proprio datore di lavoro per i rischi specifici attinenti le proprie attività lavorative;

Rimane pertanto obbligatorio in capo al personale dell'impresa ed agli eventuali subappaltatori di utilizzare i DPI previsti obbligatoriamente per i rischi specifici propri della attività, all'uopo individuati dal Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), dal verbale di coordinamento, dall'eventuale Piano Operativo di Sicurezza (POS) redatto dal Datore di Lavoro o da una combinazione di questi.

**Il Datore di lavoro dell'impresa concessionaria:**

- destina ogni DPI ad un uso personale e, qualora le circostanze richiedano l'uso di uno stesso DPI da parte di più persone, prende misure adeguate affinché tale uso non ponga alcun problema sanitario e igienico ai vari utilizzatori;
- informa preliminarmente il lavoratore dei rischi dai quali il DPI lo protegge; rende disponibile nell'azienda ovvero unità produttiva informazioni adeguate su ogni DPI;
- assicura una formazione adeguata e organizza, se necessario, uno specifico addestramento circa l'uso corretto e l'utilizzo pratico dei DPI;
- provvede a che i DPI siano utilizzati soltanto per gli usi previsti, salvo casi specifici ed eccezionali, conformemente alle informazioni del fabbricante;
- mantiene in efficienza i DPI e ne assicura le condizioni d'igiene, mediante la manutenzione, le riparazioni e le sostituzioni necessarie.

**STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

Per il presente appalto sono stati individuati i seguenti costi specifici per la sicurezza. L'importo calcolato è pari a **€ 270,00** per l'intera durata di N° 6 anni dell'appalto come da computo di seguito riportato.

| *Codice* | *Descrizione* | *UM ore* | *Prezzo EURO* | *Quantità* | *Totale EURO* |
|---|---|---|---|---|---|
| | *R*iunioni di coordinamento e cooperazione | *1* | 45,00 € | *6* | 270,00 € |

La liquidazione dell'importo quantificato sarà soggetta, a preventiva verifica dell'effettiva necessità e dello svolgimento delle attività sopraindicate.

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta.

Nel presente DUVRI non sono valutati i costi aziendali per la gestione della sicurezza derivanti agli obblighi e oneri connessi con l'adozione di tutte le misure di tutela e protezione anticontagio, da adottare per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus COVID 19, sia per il proprio personale che dei fruitori dei servizi di ristorazione.

Si evidenzia infatti che detti oneri, oltre a non configurarsi come oneri conseguenti a rischi interferenziali, afferiscono specificatamente alla gestione del servizio da parte dell'Impresa e quindi tutti gli oneri aggiuntivi per la sicurezza da sostenere (quali ad esempio, mascherine, prodotti per sanificazione e /o gel disinfettanti, operazioni ordinarie e straordinarie di sanificazioni dei locali cucina e/o dei tavoli e sedute, gli eventuali oneri per il controllo e verifica temperatura/ del green pass ecc ) si riferiscono all'esercizio dell'attività svolta dall' operatore economico e quindi afferiscono esclusivamente alle misure per la gestione del rischio anticontagio connesso allo svolgimento della propria attività aziendale e alle misure operative gestionali e/o obbligatorie da adottare per l'esercizio dell'attività di ristorazione e correlate alle misure adottate con le norme di legge emanate dal governo, in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica.

**PROCEDURE DI EMERGENZA**

Per la gestione delle emergenze presso i comprensori di Padriciano, Basovizza, il personale delle imprese dovrà essere edotto delle norme comportamentali in caso di emergenza vigente nel/i fabbricato/i oggetto del servizio, alle procedure di inizio e fine evacuazione, la posizione dei punti di raccolta, delle vie di uscita e dei percorsi di fuga.
La stessa impresa dovrà operare in modo tale da non occupare le zone dedicate al riparo o alla fuga in caso di emergenza e di evacuazione.

**Per i comprensori di Padriciano e Basovizza**

Si riporta a seguito l'estratto del Piano di Emergenza ed Evacuazione riportante le Norme Comportamentali in caso di emergenza.
Sulle pareti di tutti i luoghi comuni degli edifici di Area sono esposte le planimetrie di emergenza con tutte le indicazioni delle vie di uscita e tutti i presidi antincendio (estintori, naspi, pulsanti allarme antincendio, porte antincendio).

**NORME COMPORTAMENTALI IN CASO D'EMERGENZA**

**La regola principale da tenere presente è:**

**MANTENERE LA CALMA E NON FARSI PRENDERE DAL PANICO**

1. In caso si rilevi una situazione di pericolo (fumo, incendio, allagamento) durante il normale orario di lavoro della ditta appaltatrice la persona che lo rileva dovrà immediatamente telefonare al:

**Centralino Centro Coordinamento Emergenza (C.C.E.)**
c/o Reception AREA Science Park
edificio C1 – Padriciano

**0403755262**

*Segnalando:*

- *la natura dell'emergenza,*
- *il luogo da cui si sta parlando,*
- *la presenza eventuale di infortunati,*
- *le proprie generalità;*

2. in attesa del sopraggiungere degli aiuti, il personale che ha rilevato l'emergenza potrà, a suo giudizio, intervenire per limitare l'emergenza anche usando gli estintori o gli idranti presenti nell'edificio;
3. se la situazione è grave da non permettere nessuna forma d'intervento provvedere, per quanto possibile, senza correre rischi, a pulire l'area interessata dalle lavorazioni in corso in modo che non rechino intralcio alle vie di fuga;
4. deporre eventuali attrezzature in posizione sicura in modo da non ostacolare la via di fuga;
5. indossare eventuale vestiario riposto e recarsi all'uscita più vicina con assoluta calma, senza correre, seguendo le indicazioni delle planimetrie di emergenza affisse alle pareti di ogni corridoio;
6. giunti all'esterno, raggiungere delle zone limitrofe all'edificio dove non creare intralcio alle operazioni di soccorso e mettersi a disposizione della squadra di emergenza per rapportarsi sulla regolare evacuazione.

**NUMERI TELEFONICI D'EMERGENZA**

**IN ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA APPALTATRICE**

**Centralino Centro Coordinamento Emergenza (C.C.E.)**
c/o Reception AREA Science Park
edificio C1 – Padriciano
**0403755262**

**FUORI ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA APPALTATRICE**

**Centralino Centro Coordinamento Emergenza (C.C.E.)**
c/o Reception AREA Science Park
edificio C1 – Padriciano
**0403755262**

**Numero Unico Emergenze Friuli Venezia Giulia**
**112**

fornendo i seguenti dati:
- **il proprio nominativo;**
- **il luogo in cui si è rilevata la situazione di emergenza (***comprensorio*, *edificio, piano***);**
- **tipologia e gravità dell'emergenza;**
- **eventuale presenza di persone coinvolte nell'emergenza;**
- **eventuale presenza di persone ferite;**

**EVACUAZIONE**

**Vie ed uscite di emergenza**

In ogni edificio dei Campus di Padriciano e Basovizza sono affisse, lungo i corridoi e le parti comuni dell'edificio, le planimetrie di emergenza con indicate le vie di uscita e tutti i presidi antincendio (estintori, naspi, pulsanti allarme antincendio, porte antincendio).
Mantenere libere le uscite di emergenza e le vie di esodo evitando di depositare materiali o qualsiasi tipo di oggetti (es. carrelli, sacchi, ecc.).
Evitare di disporre materiali in modo tale da limitare l'accesso dei mezzi antincendio o la visibilità della segnaletica relativa (estintori, idranti, elementi di segnalazione). In caso di accertato pericolo d'incendio o altra situazione di pericolo grave ed immediato dare immediato allarme a voce e azionare gli eventuali pulsanti di allarme. Avvisare il Centralino del Centro coordinamento emergenze chiamando il numero **0403755262**.
Mettere in sicurezza le attrezzature di propria pertinenza e rimuoverle prontamente nel caso possano costituire intralcio ai mezzi ed alle operazioni di soccorso.

**In caso di evacuazione di emergenza**

L'evacuazione di emergenza può verificarsi a seguito di allarme per incendio, per eccezionali eventi naturali o altri motivi che possono mettere in pericolo l'incolumità delle persone. In caso di ordine di evacuazione, impartito dal Coordinatore generale dell'emergenza o da un suo sostituto, il personale deve:

- mantenere la calma evitando di provocare panico che ostacolerebbe le operazioni di evacuazione;
- deporre eventuali attrezzature in posizione sicura in modo da non ostacolare la via di fuga;
- seguire le istruzioni e le indicazioni degli incaricati all'emergenza;
- allontanarsi immediatamente, non attardarsi a raccogliere gli effetti personali, non correre;
- non utilizzare ascensori o montacarichi, i quali possono restare bloccati per mancanza di elettricità;

- nel caso che gli ambienti siano invasi dal fumo, coprire il naso e la bocca con un fazzoletto possibilmente bagnato e, eventualmente, procedere carponi;
- aiutare le persone in difficoltà che fossero presenti (es. persone disabili, visitatori);
- raggiungere le scale di sicurezza e le uscite d'emergenza che portano in luogo;
- giunti all'esterno, raggiungere delle zone limitrofe all'edificio dove non creare intralcio alle operazioni di soccorso e mettersi a disposizione della squadra di emergenza per rapportarsi sulla regolare evacuazione.

**PRIMO SOCCORSO – EMERGENZA SANITARIA**

La ditta dovrà munire la propria squadra di specifico presidio di primo soccorso che dovrà essere tenuto in perfetta manutenzione, pulizia ed efficienza e collocato presso il proprio automezzo o nell'area di cantiere medesima.
In caso di emergenza sanitaria grave andrà contattato direttamente il servizio **112.**
Se ritenuto necessario rimuovere eventuali cause dell'infortunio ancora presenti, evitando di mettere a repentaglio la propria incolumità.
Non cercare di muovere la persona inanimata, specie se ha subito un forte trauma o si sospetta la presenza di fratture o lesioni alla colonna vertebrale a meno che non e ne sia l'assoluta e immediata necessità (pericolo di crolli, incendio nei locali).
Non abbandonare la persona coinvolta ma rassicurarla in attesa dei soccorsi.
Aiutarlo nella respirazione provvedendo ad allentare gli indumenti attorno al collo colletto, cravatta, foulard).
Evitare gli assembramenti di persone.
Non somministrare alcolici o farmaci salvo per richiesta cosciente del soggetto o per conoscenza certa di una sua patologia e dei farmaci normalmente assunti.
In caso di emergenza sanitaria il personale interno di Area Science Park, se allertato dalla reception o direttamente dalla ditta, interverrà sull'incidente con il proprio presidio sanitario di primo soccorso conforme al D.M. 388/2003 e opererà le prime cure in attesa del sopraggiungere del servizio d'emergenza **112.**

ALLEGATI:

- Elenco dipendenti impiegati (da allegare in fase di stipula)

Trieste, il …….