DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 5 dicembre 2017, n. 2092

FSC - APQ Sviluppo Locale 2007-2013 - Titolo II - Capo 1 "Aiuti aiprogrammi di investimento delle grandi imprese" — Atto Dirigenziale n. 799/2015 e s.m.i — Delibera di Indirizzo relativa al progetto definitivo del Soggetto Proponente: Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. - Codice progetto: 12AJ7V3.

Assente l'Assessore allo Sviluppo Economico, Michele Mazzarano, sulla base dell'Istruttoria espletata dal Funzionario Istruttore e confermata dalla Dirigente del Servizio Incentivi alle PMI e Grandi Imprese e della Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi, il Vice Presidente riferisce quanto segue:

Visti:

- l'art. 2, commi 203 e seguenti, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, recante disposizioni in materia di programmazione negoziata;
- il Decreto Legislativo n. 123 del 31 marzo 1998 recante disposizioni per la razionalizzazione degli interventi di sostegno pubblico alle imprese e disciplinante la procedura negoziale di concessione degli aiuti;
- la Legge Regionale n. 10 del 29.06.2004, recante "Disciplina dei regimi regionali di aiuto" e successive modificazioni e integrazioni;
- la L.R. 20.06.2008, n. 15 e s.m.i. "Principi e linee guida in materia di trasparenza dell'attività amministrativa nella Regione Puglia";
- la DGR n. 1518 del 31/07/2015 e s.m.l., con la quale la Regione ha adottato il nuovo modello organizzativo denominato "Modello Ambidestro per l'innovazione della macchina Amministrativa regionale - MAIA", integrata con DGR n. 458 dell'08/04/2016;
- la DGR n. 833 del 07/06/2016 di nomina Responsabili di Azione P.O. FESR - FSE 2014-2020;
- la DGR n. 1176 del 29/07/2016 avente come oggetto " Atto di Alta organizzazione MAIA adottato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale 31.07.2015 n.443. Conferimento incarichi di direzione di Sezione".
- la determina dirigenziale n.16 del 31.03.2017 di conferimento Incarichi di Direzione di Servizi.

Visti altresì

- la Delibera CIPE 21 dicembre 2007, n. 166, recante "Attuazione del Quadro Strategico Nazionale (QSN) 2007-2013 - Programmazione dei Fondo per le Aree Sottoutillzzate (FAS)" stabilisce i criteri per la programmazione degli interventi della politica nazionale aggiuntiva finanziata con il FAS e stabilisce che le risorse del Fondo aree sottoutilizzate ripartite con precedenti delibere che risultino già programmate alla data della predetta delibera attraverso Accordi di programma quadro o altri strumenti, possono essere considerate parte Integrante della programmazione unitaria 2007-2013;
- il D.Lgs n. 88/2011 "Disposizioni in materia dì risorse aggiuntive e interventi speciali per la rimozione di squilibri economici e sociali" con la quale sono state definite le modalità per la destinazione e l'utilizzazione di risorse aggiuntive al fine di promuovere lo sviluppo economico e la coesione sociale e territoriale ed è stata modificata la denominazione del FAS in Fondo per lo sviluppo e coesione (FSC);
- la DGR n. 1513 del 24/07/2012, n. 2787 del 14/12/2012 e n. 523 del 28/3/2013, con la quale la Regione ha preso atto delle delìbere CIPE attraverso cui è stata predisposta la programmazione degli interventi del FSC 2000 - 2006 e FSC 2007 - 2013, con particolare riferimento alle delibere n. 62/2011, n. 78/2012, n. 8/2012, n. 60/2012, n.79/2012, n. 87/2012 e n. 92/2012 e formulato te disposizioni per l'attuazione delle stesse;
- che in data 25 luglio 2013 è stato sottoscritto l'Accordo di Programma Quadro Rafforzato "Sviluppo Locale" per un ammontare di risorse pari ad € 586.200.000,00 prevedendo, nell'allegato 1 "Programma degli interventi immediatamente cantierabili", tra le azioni a sostegno delio sviluppo della competitività - Aiuti agli Investimenti di grandi, medie, piccole e micro imprese, l'operazione denominata "Contratti di Programma Manifatturiero/Agroindustria", a cui sono stati destinati € 180.000.000,00;
- il Regolamento n. 17 del 30.09.2014 recante la disciplina dei Regimi di Aiuto compatibili con il mercato

interno ai sensi del TFUE e s.m.i. e specificatamente il Titolo II Capo 1 che disciplina gli "Aiuti ai prograrriroj di investimento delle Grandi imprese" (B.U.R.P. n. 139 suppl. del 06.10.2014);
- la Delibera della Giunta Regionale del 21 novembre 2014, n. 2424 "Fondo per lo sviluppo e coesione 2007-2013 Accordo di Programma Quadro Rafforzato Sviluppo Locale. Rimodulazione delle risorse a seguito delle riduzioni apportate al fondo con Deliberazione CIPE n. 14/2013" pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 172 del 17/12/2014, si è stabilita la rimodulazione programmatica degli interventi inseriti nell'Accordo, sulla base dei criteri della DGR 2120 del 14/10/2014;

Considerato che:

- la decisione C(2015) 5854 del 13/08/2015 con la quale la Commissione ha approvato il POR Puglia FESR-FSE 2014/2020 e ha dichiarato che lo stesso contiene tutti gli elementi di cui all'articolo 27, paragrafi da 1 a 6, e all'articolo 96, paragrafi da 1 a 7, del regolamento (UE) n. 1303/2013 ed è stato redatto in conformità con il modello di cui all'allegato 1 del regolamento di esecuzione (UE) n. 288/2014 della Commissione, in conformità all'articolo 96, paragrafo 10, del regolamento (UE) n. 1303/2013;
- Il POR Puglia 2014-2020 rappresenta lo strumento regionale di programmazione pluriennale del Fondi Strutturali, per il periodo compreso tra 01/01/2014 e il 31/12/2020;
- il Programma Operativo definisce linee programmatiche ed attuative per contribuire all'implementazione della Strategia Europa 2020 (crescita intelligente, sostenibile e inclusiva) ed alla realizzazione della coesione economica, sociale e territoriale, individuando priorità, obiettivi, risultati attesi ed azioni in linea con il Reg. (UE) n. 1303/2013 (Regolamento generale), il Reg. (UE) n. 1301/2013 (norme specifiche del fondo FESR) ed il Reg. (UE) n. 1304/2013 (norme specifiche del fondo FSE) nonché con i contenuti dell'Accordo di Partenariato definito a livello nazionale;
- l'intervento suddetto contribuisce positivamente agli obiettivi dell'Asse I P.O. FESR 2007-2013 "Promozione, valorizzazione e diffusione della ricerca e dell'innovazione per la competitività" e all'Obiettivo specifico la "Incrementare l'attività di innovazione nelle imprese" dell'Asse prioritario 1 "Ricerca, Sviluppo tecnologico e innovazione" e agli obiettivi dell'Asse VI "Competitività dei sistemi produttivi e occupazione" P.O. FESR 2007-2013 e all'Obiettivo specifico 3a "Rilanciare la propensione agli investimenti del sistema produttivo", 3d "Incrementare il livello di internazionalizzazione dei sistemi produttivi", 3e "Promuovere la nascita e il consolidamento delle micro e PMI" dell'Asse prioritario III "Competitività delle piccole e medie imprese" del POR Puglia 2014 - 2020, adottato con DGR n. 1498 del 17/07/2014 (BURP n. 112 del 20/08/2014);
- la coerenza dell'Intervento Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese dell'APQ "Sviluppo Locale" siglato il 25 luglio 2013 con le finalità e gli obiettivi della Programmazione dei Fondi Comunitari attualmente in corso e il nuovo ciclo 2014 - 2020 in termini di:
  - criteri di selezione dei progetti;
  - regole di ammissibilità all'agevolazione;
  - regole di informazione e pubblicità;
  - sistema di gestione e controllo istituiti dalla Regione Puglia per la corretta attuazione degli interventi;
- la suddetta coerenza è stata sottoposta al Comitato di Sorveglianza del Programma Operativo 2014-2020 nella seduta del 11 marzo 2016, il quale ha confermato che i criteri e la metodologia adottata dall'AdG garantiscono che le operazioni selezionate contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi specifici e del risultati attesi del POR adottato;
- l'attivazione di detto intervento ha consentito di accelerare l'impiego delle risorse destinate alle medesime finalità dal Fondo di Sviluppo e Coesione e dal nuovo ciclo di programmazione 2014- 2020, e, contestualmente, di evitare soluzioni di continuità nella messa a disposizione del sistema produttivo regionale di un appropriato insieme di regimi di aiuto;

Considerato altresì che:

- con.D.G.R. n. 2445 del 21/11/2014 la Giunta Regionale ha designato Puglia Sviluppo S.p.A. quale Soggetto

Intermedio per l'attuazione degli aiuti di cui al Titoli II "Aiuti a finalità regionale" del Regolamento Regionale n.l7 del 30/09/2014 e ss.mm.ii., a norma dell'art. 6, comma 1, del medesimo e dell'art. 123 paragrafo 6 del Regolamento (UE) n. 1303/2013" (B.U.R.P. n. 174 del 22.12.2014);

- con delibera di Giunta regionale n. 574 del 26.03.2015 è stato istituito il nuovo capitolo n. 1147031 di spesa ai sensi dell'art.52 del D.lgs. n. 1Ì8/2011 e s.m.i.;
- con Determinazione del Dirigente del Servizio Competitività n. 799 del 07/05/2015 è stato approvato, l'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese" denominato "Avviso per la presentazione di progetti promossi da Grandi Imprese ai sensi dell'articolo 17 del Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione n. 17 del 30 settembre 2014" e dei relativi allegati (B.U.R.P. n. 68 del 14.05.2015);
- con atto dirigenziale n. 973 del 29 maggio 2015 si é provveduto al differimento dei termini di presentazione delle istanze di accesso come stabilito nell'art. 2 comma 1 dell'Avviso, dal 03 giugno 2015 al 15 giugno 2015;
- con DGR n. 1735 del 06 ottobre 2015 la Giunta Regionale ha approvato in via definitiva il Programma Operativo Regionale 2014/2020 - FESR della Puglia, a seguito della Decisione Comunitaria C(2015) 5854 del 13 agosto 2015 che adotta il Programma Operativo Puglia per l'intervento comunitario del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (B.U.R.P. n. 137 del 21.10.2015);
- con Determinazione del Dirigente del Servizio Competitività n. 1063 del 15/06/2015 si è provveduto a procedere alla prenotazione di spesa dell'importo di € 80.000.000,00 sul capitolo di spesa 1147031 "Fondo di Sviluppo e Coesione 2007/2013 - Delibera CIPE n. 62/2011, n. 92/2012 - Settore d'intervento - Contributi agli investimenti a imprese" a copertura dell'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi di investimento delle grandi imprese" denominato "Avviso per la presentazione di progetti promossi da Grandi Imprese ai sensi dell'articolo 17 del Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione n. 17 del 30 settembre 2014" di cui alla determinazione dirigenziale n. 799 del 07.05.2015;
- con e-mail del 12 gennaio 2016, la Sezione Attuazione del Programma, ha comunicato l'elenco delle obbligazioni giuridicamente vincolate annullate di competenza della Sezione Competitività del Sistemi produttivi, in quanto non perfezionate nel corso dell'esercizio finanziario 2015 e corrispondenti alle prenotazioni di spesa a copertura degli Avvisi pubblici summenzionati e, in particolare, all'atto dirigenziale n. 1063 del 15/06/2015, ai sensi de! D. Lgs. 118/11 e smi (punto 5.1 - Allegato 4/2 principio contabile applicato concernente la contabilità finanziaria);
- con Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività del Sistemi Produttivi n. 287 del 22 febbraio 2016 (BURP n. 21 del 3 marzo 2016), sono state approvate le "Procedure e criteri per l'istruttoria e la valutazione dei progetti di R&S e di Innovazione tecnologica, dei processi e dell'organizzazione";
- con D.G.R. n. 659 del 10.05.2016 (BURP n.63 del 31.05.2016) la Giunta regionale ha approvato lo schema di Contratto di programma da stipulare con le imprese;
- con A.D. n. 1255 del 23.06.2016 (BURP n.76 del 30/.06.1016), è stata approvata la modifica all'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi di investimento promossi da Grandi Imprese da concedere attraverso Contratti di Programma Regionali" di cui alia Determinazione n. 799 del 07/05/2015 (B.U.R.P. n. 68 del 14/05/2015, - ampliamento Codice Ateco 38.22.00 "Trattamento e smaltimento di rifiuti pericolosi";
- con Delibera di Giunta Regionale n. 922 del 28.06.2016 è stata approvata la variazione al bilancio di previsione pluriennale 2016-2018, al Documento Tecnico di Accompagnamento e al Bilancio Finanziario Gestionale 2016-2018, stanziando € 155.000.000,00 in parte Spesa sul capitolo 1147031 per garantire la copertura finanziaria degli Avvisi Pubblici di competenza della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi ed è stato disposto che al relativo accertamenlQ e impegno provvederà la dirigente della lezione Competitività _e.. Ricerca dei Sistemi Produttivi;
- con A.D. n. 116 del 26.01.2017 è stata approvata la modulistica per la richiesta di erogazione della prima quota di agevolazioni a titolo di anticipazione (B.U.R.P. n. 13 del 02.02.2017);

Rilevato che

- L'istanza di accesso presentata dall'impresa proponente Pastificio Attilio Mastromauro - Granoro S.r.l. in

data 15 giugno 2015 in via telematica attraverso la procedura on line " Contratti di Programma messa a disposizione sul portale www.sistema puglia.it nei limiti temporali definiti dalla normativa di riferimento;

- con D.G.R. n. 2268 del 17 dicembre 2015, l'impresa proponente Pastificio Attilio Mastromauro- GRANORO S.r.l. ^Codice progetto: 12AJ7V3) è stata ammessa alla fase di presentazione del progetto definitivo per un investimento complessivo in Attivi Materiali di € 13.114.593,00 con l'agevolazione massima concedibile pari ad € 3.107.857,45
- il Servizio Competitività dei -Sistemi Produttivi con nota PEC del 21/12/2015 prot. AOO_158- 0012338 del 21/12/2015, ha comunicato all'impresa proponente Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. l'ammissibilità della proposta alla presentazione del progetto definitivo;
- l'impresa proponente Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. ha trasmesso telematicamente a mezzo PEC in data 17 febbraio 2016 ed acquisita da Puglia Sviluppo con prot. AOO PS CdP n. 522 del 17/05/2016, la proposta del progetto definitivo;
- La Società Puglia Sviluppo S.p.A., con nota del 1 giugno 2017 prot. 5298/U, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi in data 06.06.2017 al prot. n. AOO_158 - 0004448 ha trasmesso la Relazione istruttoria di ammissibilità del progetto definitivo presentato dall'impresa proponente Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. /Codice progetto: 12AJ7V3), con le seguenti risultanze:

Asse PRIORITARIO E Obiettivo Specifico	TIPOLOGIA Spesa	Investimenti Ammessi Istanza di Accesso	Contributo Ammesso Istanza di Accesso	Investimenti Proposti Progetto Definitivo	Investimenti Ammessi Progetto Definitivo	Contributo : Ammesso Progetto DEFINITIVO
		Ammontare (€)				
Asse prioritario 1 - Obiettivo specifico 1 - Azione 1.2 (Grande Impresa)	Interventi di sostegno alla valorizzazione economica dell'innovazione e dell' industrializzazione dei risultati R&S	13.114.593,00	3.107.857,45	13.114.593,00	12.301.042,58	2.910.016,09
Asse prioritario 1 - Obiettivo specifico 1° - 1 Azione 1.1	Ricerca Industriale	-	-	-	-	-
	Sviluppo Sperimentale	-	-	-	-	-
TOTALE		**13.114.593,00**	**3.107.857,45**	**13.114.593,00**	**12.301.042,58**	**2.910.016,09**

Incremento occupazionale previsto:

PASTIFICIO Attilio Mastromauro - GRANORO SRL Sedi NEL territorio DELLA Regione Puglia	ULA Anno A Regime PIA MEDIE Imprese Tit.V (2016)	ULA nell'Esecizioa Regime (2021)	Incremento	DI CUI . Donne,
Sede sita in CORATO (unica sede pugliese) Interessata dall' investimento agevolato	102	104	2	0
• di cui: Dirigenti	2	2	-	-
• di cui: Quadri e impiegati	45	45	-	-

• di cui: Operai	55	57	2	0

Rilevato che:

- la relazione istruttoria redatta da Puglia Sviluppo S.p.A., trasmessa con nota del 1 giugno 2017 prot. S298/U, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca del Sistemi Produttivi in data 06.06.2017 al prot. n. AOO_158 - 0004448, allegata alla presente per farne parte integrante, si è conclusa con esito positivo in merito alle verifiche di ammissibilità del progetto definitivo così come previsto dall'art. 14 dell'Avviso pubblicato sul BURP n. 68 del 14.05.2015 e s.m.i. ;
- l'ammontare finanziario della agevolazione concedibile in Attivi Materiali è pari a € 2.910.016,09, per un investimento complessivamente ammesso pari ad € 12.301.042,58;

Tutto ciò premesso, si propone di esprimere l'indirizzo all'approvazione della proposta del progetto definitivo presentata dall'impresa proponente Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. (Codice progetto: 12AJ7V3) - sede legale, amministrativa e produttiva, sita in Corate (BA), Strada Provinciale 231 - km. 35,100 - P.IVA 03379290723 che troverà copertura per **€ 2.910.016,09** sul Capitolo di spesa **1147031**"Fondo di Sviluppo e Coesione 2007/2013 - Delibera CIPE n. 62/2011, n. 92/2012 - Settore d'intervento - Contributi agli investimenti a imprese" a seguito del provvedimento di assunzione della Obbligazione Giuridicamente Vincolante da parte della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi entro il corrente esercizio finanziario e di procedere alla fase successiva di sottoscrizione del Contratto.

Copertura Finanziaria ai sensi del D.Lgs 118/2011 e ss.mm.ii.

La copertura finanziaria del presente provvedimento che ammonta ad **€ 2.910.016,09** è garantita, dagli stanziamenti del Bilancio di Previsione 2017-2019, giusta DGR n. 922 del 28.06.2016 come segue:

- Capitolo di Entrata **2032415** "Fondo per lo sviluppo e Coesione 2007/2013 - Assegnazione deliberazioni Cipe" - Codice del piano dei conti 4.02.01.01.01 - Codice transazione europea: 2 - CRA 62.06

- Capitolo di Spesa **1147031** "Fondo di Sviluppo e Coesione 2007/2013 - Delibera CIPE n. 62/2011, n. 92/2012 - Settore d'intervento - Contributi agli investimenti a imprese" - Missione 14 - Programma 5 - Codice Piano dei Conti: 2.3.3.3.999, Codice transazione europea: 4 - CRA 62.07 con esigibilità nell'esercizio finanziario 2017.

Con successivo provvedimento si procederà all'Impegno e all'accertamento delle somme da parte della competente Sezione.

Il presente provvedimento rientra nella specifica competenza della Giunta Regionale al sensi dell'art. 4 - comma 4 - lettere D/K della L.R. n. 7/97

Il relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale.

LA GIUNTA REGIONALE

- udita la relazione e la conseguente proposta del Vice Presidente;
- viste le dichiarazioni poste in calce al presente provvedimento da parte del Funzionario Istruttore, della Dirigente del Servizio Incentivi alle PMI e Grandi Imprese e della Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi, che ne attestano la conformità alla legislazione vigente;
- a voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

- di prendere atto delle premesse che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intendono integralmente riportate;
- di prendere atto della relazione istruttoria predisposta dalla Società Puglia Sviluppo S.p.A., trasmessa con nota del 1 giugno 2017 prot. 5298/U, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi in data 06.06.2017 al prot. n. AOO_158 - 0004448, relativa all'analisi e valutazione del progetto definitivo presentato dall'impresa proponente Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. ('Codice progetto: 12AJ7V3) - sede legale, amministrativa e produttiva, sita in Corato (BA), Strada Provinciale 231 — km. 35,100 - P.IVA 03379290723 per la realizzazione di un progetto industriale dell'importo complessivo ammissibile in Attivi Materiali e di € 12.301.042,58, comportante un onere a carico della finanza pubblica di € 2.910.016,09, conclusasi con esito positivo ed allegata al presente provvedimento per farne parte integrante (Allegato A);
- di prendere atto che il progetto definitivo, sulla base delle risultanze della fase istruttoria svolta dalla società Puglia Sviluppo S.p.A. per la realizzazione del progetto industriale presentato dal Soggetto Proponente Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. (Codice progetto: 12AJ7V3), per un importo complessivo ammissibile in Attivi Materiali pari ad **€ 12.301.042,58**, comporta un onere a carico della finanza pubblica di **€ 2.910.016,09** e con la previsione di realizzare, nell'esercizio a regime, un incremento occupazionale non inferiore a **n. 2** unità lavorativa (ULA) come di seguito specificato:

PROGETTO DEFINITIVO			
	Asse prioritario I Obiettivo Specifico 1 Azione 1.2 (Grande Impresa)	**Asse prioritario I Obiettivo Specifico 1 Azione 1.1**	**Totale**
Investimento ammissìbile (€)	Attivi Materìaii	Ricerca industriale e Sviluppo sperimentale	
	12.301.042,58	0,00	12.301.042,58
	Attivi Materìaii	Ricerca industriale e Sviluppo sperimentale	
Agevolazione Concedibile (€)	2.910.016,09	0,00	2.910.016,09
Dati Occupazionali Sede in Puglia	**Media ULA**		
	ULA anno a regime PIA Medie Imprese TIT. V (2016)	Anno a regime (2021)	Incremento a Regime
	102	104	2

- di esprimere l'indirizzo all'approvazione della proposta del progetto definitivo presentato dall'impresa proponente Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. (Codice progetto: 12AJ7V3)- sede legale, amministrativa e produttiva, sita in Corato (BA), Strada Provinciale 231 - km. 35,100 - P.IVA 03379290723, che troverà copertura per l'importo di € 2.910.016,09 sul capitolo di spesa 1147031"Fondo di Sviluppo e Coesione 2007/2013 - Delibera CIPE n. 62/2011, n. 92/2012 - Settore d'intervento - Contributi agli investimenti a imprese" - CRA: 62.07, Missione: 14 - Programma: 5 - Codice Gestionale Siope: 2.03.03.03.999 del Bilancio di Previsione 2017-2019, giusta DGR n. 922 del 28.06.2016, a seguito del perfezionarsi della obbligazione giuridicamente vincolante con esigibilità nell'esercizio finanziario 2017;
- di dare mandato alla medesima Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi di provvedere, con successivi provvedimenti dirigenziali, all'approvazione del progetto definitivo e contestuale assunzione della Obbligazione Giuridicamente Vincolante, alla concessione provvisoria delle agevolazioni, alla sottoscrizione del Contratto ed a tutti gli adempimenti necessari alla completa trattazione della pratica;
- di stabilire in 30 giorni dalla notifica della concessione provvisoria delle agevolazioni la tempistica per la sottoscrizione del Contratto di Programma, ai sensi dell'art. 24 co. 1 del Regolamento Regionale n. 17 del 30.09.2014 e s.m.i. recante la disciplina regionale per gli aiuti compatibili con il mercato interno ai sensi

del TFUE e specificatamente il Titolo II Capo 1 che disciplina gli "Aiuti ai programmi di investimento delle Grandi Imprese" (B.U.R.P. n. 139 suppl. del 06.10.2014);

- dì autorizzare il Dirigente della. Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Rroduttivl ad adeguare lo_ schema di contratto approvato con DGR n. 191 del 31/01/2012 e smi concedendo eventuali proroghe al termine di cui al punto precedente In caso di motivata richiesta da parte del Soggetto Proponente; di dare atto che il presente provvedimento non determina alcun diritto a favore delle imprese sopra riportate, né obbligo di spesa per l'Amministrazione Regionale;
- di dare atto che con successivi provvedimenti dirigenziali si provvederà all'adozione dell'atto di concessione provvisoria delle agevolazioni e alle eventuali liquidazioni;
- di notificare il presente provvedimento, ad avvenuta esecutività, all'impresa proponente Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. (Codice progetto: 12AJ7V3);
- di pubblicare il presente provvedimento nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
Dott.a Carmela Moretti

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
Dott. Antonio Nunziante

Programma Operativo Puglia FESR 2014 – 2020 - Obiettivo Convergenza

Regolamento regionale della Puglia per gli aiuti in esenzione n. 17 del 30 settembre 2014

Titolo II – Capo 1 "Aiuti ai programmi di investimento delle Grandi Imprese"
(articolo 17 del Regolamento Regionale n. 17 del 30/09/2014)

RELAZIONE ISTRUTTORIA PROGETTO DEFINITIVO

Impresa proponente:
Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l.

Denominazione proposta
GRANORO 2015

DGR di ammissione dell'istanza di accesso	*N. 2268 del 17/12/2015*
Comunicazione regionale di ammissione alla presentazione del progetto definitivo	*prot. n. AOO_158/0012338 del 21/12/2015*
Investimento proposto da Progetto Definitivo	*€ 13.114.593,00*
Investimento ammesso da Progetto Definitivo	*€ 12.301.042,58*
Agevolazione richiesta	*€ 3.107.857,45*
Agevolazione concedibile	*€ 2.910.016,09*
Incremento occupazionale	*+ 2 ULA*
Localizzazione investimento: Corato (BA)	

INDICE

Verifica di ammissibilità (esame di merito) 1
PREMESSA 1
1. VERIFICA DI DECADENZA 2
1.1. Tempistica e modalità di Trasmissione della Domanda (art. 22 comma 1del Regolamento) 2
1.2. Completezza della documentazione inviata (art. 13 dell'Avviso CdP) 2
1.2.1 Verifica del potere di firma 2
1.2.2 Definizione/illustrazione dei contenuti minimi del programma di investimento ... 2
1.2.3 Eventuale forma di associazione 2
1.2.4 Verifica di avvio del programma di investimento 3
1.2.5 Verifica rispetto art. 2 dell'Avviso e art. 17 del Regolamento 3
1.3. Conclusioni 3
1.4. Il Soggetto Proponente 4
1.5. Sintesi dell'iniziativa 5
1.6. Analisi della tecnologia e delle soluzioni innovative utilizzate nei processi, nei prodotti/servizi e nell'organizzazione e coerenza con le aree di innovazione della Smart Puglia 2020 11
1.7. Cantierabilità dell'iniziativa 20
2.4.1 Immediata realizzabilità dell'iniziativa 20
2.4.2 Sostenibilità ambientale dell'iniziativa 24
2.4.3 Valorizzazione e riqualificazione delle attività produttive e delle strutture esistenti 28
2. VERIFICA DI AMMISSIBILITÀ DELLE SPESE DI INVESTIMENTO INDUSTRIALE 30
2.1. Ammissibilità, pertinenza e congruità dell'investimento industriale e delle relative spese 30
3. VERIFICA DI AMMISSIBILITÀ DEL PROGETTO DI RICERCA E SVILUPPO 48
4. VALUTAZIONI ECONOMICO FINANZIARIE DELL'INIZIATIVA 48
4.1. Dimensione del beneficiario 48
❖ Esclusione delle condizioni relative alle imprese in difficoltà 48
4.2. Capacità reddituale dell'iniziativa 48
4.3. Rapporto tra mezzi finanziari ed investimenti previsti 52
5. CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE E QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE 54
6. RISPETTO DELLE PRESCRIZIONI EFFETTUATE IN SEDE DI AMMISSIONE ALLA FASE ISTRUTTORIA 62
7. INDICAZIONI/PRESCRIZIONI PER LA FASE SUCCESSIVA 64
8. CONCLUSIONI 66
✓ Allegato 1 66

Verifica di ammissibilità (esame di merito)

PREMESSA

L'impresa proponente ***Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l.*** è stata ammessa alla fase di presentazione del progetto definitivo con D.G.R. n. 2268 del 17 dicembre 2015.
L'importo complessivo previsto dal programma di investimenti ammesso e deliberato è di € 13.114.593,00 (in "Attivi Materiali") e l'agevolazione massima concedibile risulta essere pari ad € 3.107.857,45.
L'azienda non prevede investimenti in "*R&S*".

Si riportano di seguito i dati salienti realtivi all'istanza di accesso:

- Codice ATECO: ***10.73.00*** *"Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili"*.
- Sede iniziativa: Corato (BA) – Strada Provinciale n. 231, Km. 35,100.
- Investimento e agevolazioni:

SINTESI INVESTIMENTI PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO - GRANORO S.R.L.		AGEVOLAZIONI
ATTIVI MATERIALI	INVESTIMENTO PROPOSTO E AMMESSO (€)	AGEVOLAZIONI CONCEDIBILI (€)
Suolo aziendale	0,00	0,00
Opere murarie e assimilate	1.707.908,00	256.186,20
Macchinari, Impianti Attrezzature varie e Programmi Informatici	11.406.685,00	2.851.671,25
TOTALE INVESTIMENTO E AGEVOLAZIONI	**13.114.593,00**	**3.107.857,45**

Si rammenta che l'impresa proponente ha ultimato nel 2014 un programma di investimenti realizzato a valere sul *P.O. PUGLIA 2007-2013 – "PIA medie imprese"*, le cui caratteristiche salienti vengono di seguito sinteticamente riepilogate:

1. impianti e macchine confezionatrici relativi alla 1^, alla 2^ e alla 3^ linea pasta lunga;
2. macchine confezionatrici relative all'impianto *catering*;
3. macchine confezionatrici per confezioni a "doppio fondo quadro";
4. macchine confezionatrici relative al gruppo "La pasta di Attilio";
5. impianto per la produzione di formati di pasta "tranciata" e per formati "delicati";
6. impianto per la produzione di formati di "pasta lunga" e relativo impianto di confezionamento;
7. impianto sfarinati della nuova linea per "pasta lunga";
8. impianto di accumulo delle linee di "pasta corta";
9. impianto di pallettizzazione linee di pasta lunga e "Pasta di Attilio";
10. impianto di etichettatura.

Il costo complessivo del suddetto programma di investimenti si è attestato sui 19 milioni di euro circa.

- Incremento occupazionale:

ULA ESERCIZIO A REGIME PIA TITOLO V - P.O. PUGLIA 2007-2013 (2016)	ULA NELL'ESERCIZIO A REGIME	VARIAZIONE
102,00	104,00	2,00

1. VERIFICA DI DECADENZA

1.1. Tempistica e modalità di Trasmissione della Domanda (art. 22 comma 1del Regolamento)

La proposta di progetto definitivo è stata trasmessa telematicamente a mezzo PEC in data 17 febbraio 2016 ed acquisita da Puglia Sviluppo con prot. AOO PS CdP n. 522 del 17/05/2016.
In ottemperanza alla normativa di riferimento, la trasmissione del progetto definitivo è avvenuta entro 60 giorni dalla data di ricevimento (21 dicembre 2015) della comunicazione regionale di ammissione alla fase di presentazione del progetto definitivo (inviata a mezzo PEC in pari data con prot. n. AOO_158 – 0012338)[1].

1.2. Completezza della documentazione inviata (art. 13 dell'Avviso CdP)

L'impresa ha presentato la documentazione inerente il progetto definitivo coerentemente con quanto disposto dall'art. 13 dell'Avviso Pubblico. L'elenco della documentazione presentata è riportato nell'Allegato n. 1 alla presente relazione. In particolare, si evidenzia la trasmissione delle Sezioni 1 (*Proposta di progetto definitivo*) e Sezione 2 (*Scheda di sintesi, Relazione generale e Investimento in Attivi Materiali*).

1.2.1 Verifica del potere di firma

La proposta di progetto definitivo è sottoscritta dalla legale rappresentante Sig.ra Marina Mastromauro, in qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione ed Amministratore delegato.

1.2.2 Definizione/illustrazione dei contenuti minimi del programma di investimento

- Il progetto enuncia chiaramente i presupposti e gli obiettivi sotto il profilo economico, industriale, commerciale e finanziario.
- Le informazioni fornite in merito al soggetto proponente sono esaustive ed approfondite.
- Il programma d'investimenti, supportato da preventivi, planimetrie ed elaborati grafici risulta completo, organico e funzionale per lo svolgimento dell'iniziativa proposta.
- Il piano finanziario di copertura degli investimenti - con indicazione dell'ammontare delle agevolazioni richieste - e le previsioni economiche, patrimoniali e finanziarie sono adeguatamente rappresentate.
- Il progetto evidenzia le ricadute occupazionali derivanti dalla realizzazione degli investimenti proposti.
- Il progetto d'investimento si realizzerà nel Comune di Corato (BA) – Regione Puglia.

1.2.3 Eventuale forma di associazione

La presente proposta contrattuale è stata avanzata dal soggetto proponente Pastificio Attilio Matromauro – GRANORO S.r.l., come impresa singola. Pertanto, la forma di associazione non è ricorrente.

[1] Per completezza informativa si segnala che la trasmissione a mezzo PEC del progetto definitivo contemplava la sola Sezione 1 (Proposta di progetto definitivo). La restante documentazione è stata consegnata presso gli uffici della Regione Puglia.

1.2.4 Verifica di avvio del programma di investimento

L'impresa Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. ha delineato, per l'implementazione degli investimenti richiesti alle agevolazioni, le seguenti date (come risultanti da Scheda tecnica di sintesi):

- avvio a realizzazione del programma in Attivi Materiali: 01/02/2016;
- ultimazione del programma in Attivi Materiali: 31/01/2019;
- entrata a regime del programma in Attivi Materiali: 20/01/2020;
- esercizio a regime: 2021.

La rappresentazione temporale dell'investimento proposto da Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. evidenzia una durata di realizzo complessivamente pari a 36 mesi.

Entrando nel merito della tipologia di investimenti proposti (Attivi Materiali), le date di avvio indicate sono le seguenti:

Data inizio investimento Attivi Materiali	Data di ultimazione investimento Attivi Materiali
01/02/2016	31/01/2019

Si rileva come la suddetta data rappresenti (ai sensi di quanto previsto dall'art. 2 punto 23 Regolamento (CE) 651/2014 del 17.06.2014[2] e dell'art.15 comma 1 dell'Avviso CdP) il primo ordine di acquisto - fornitore SANMARCO INFORMATICA S.p.A. - avente ad oggetto la fornitura del software JGalileo ERP (n. 60 licenze) afferente la macrovoce di spesa "Macchinari, impianti e attrezzature" per un importo ammissibile di € 65.000,00.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 22, comma 1, del Regolamento regionale n. 17/2014, tale data risulta essere successiva alla data di comunicazione dell'esito positivo della valutazione della istanza di accesso (21/12/2015).

1.2.5 Verifica rispetto art. 2 dell'Avviso e art. 17 del Regolamento

Il progetto definitivo rispetta quanto previsto dall'art. 2 dell'Avviso e dall'art. 17 del Regolamento:

- ✓ Investimento totale proposto pari a € 13.114.593,00 a fronte di un investimento totale ammissibile di € 12.301.042,58 e, quindi, compreso tra 5 milioni e 100 milioni di euro.
  - ✓ Permanenza requisito dimensione: Pastificio Attilio Mastromauro – Granoro S.r.l. risulta essere una Grande Impresa, come si evince dall'ultimo bilancio approvato al 31/12/2015, da cui emerge un fatturato di € 70.996.065, un totale bilancio di € 72.686.891 ed un numero medio di dipendenti pari a 104.

1.3. Conclusioni

Sulla base delle verifiche effettuate è possibile procedere al successivo esame di merito.

[2] Si rammenta quanto previsto dall'art. 2 punto 23 Regolamento (CE) 651/2014 del 17.06.2014, sicché per "avvio dei lavori" deve intendersi: "la data di inizio dei lavori di costruzione relativi all'investimento oppure la data del primo impegno giuridicamente vincolante ad ordinare attrezzature o di qualsiasi altro impegno che renda irreversibile l'investimento, a seconda di quale condizione si verifichi prima. L'acquisto di terreno e i lavori preparatori quali la richiesta di permessi o la realizzazione di studi di fattibilità non sono considerati come avvio dei lavori. In caso di acquisizioni, per "avvio dei lavori", si intende il momento di acquisizione degli attivi direttamente collegati allo stabilimento acquisito. Pertanto, in presenza di un atto giuridicamente vincolante con data antecedente alla data di comunicazione regionale di ammissione alla fase di presentazione del progetto definitivo, l'intero programma di investimenti è ritenuto inammissibile".

PRESENTAZIONE DELL'INIZIATIVA

1.4. Il Soggetto Proponente

Il programma di investimenti è stato proposto da "Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l.", società a responsabilità limitata derivante dalla trasformazione (documentata a mezzo di atto pubblico dell'11/07/1990[3]) della preesistente società in accomandita semplice, costituita in data 27/09/1985, a sua volta incardinata sul conferimento della originaria impresa individuale facente capo al Sig. Attilio Mastromauro dal gennaio 1967. L'attuale ragione sociale scaturisce da delibera assembleare del 16/11/2005 (verbale redatto dalla Dr.ssa Giulia Fabbrocini, notaio in Corato – repertorio n. 50.426 e Raccolta n. 8.651) relativa a: 1. variazione della denominazione sociale da "Pastificio Attilio Mastromauro – Pasta Granoro S.r.l." a "Pastificio Attilio Mastromauro – Granoro S.r.l."; 2. indirizzo della sede in Corato, Strada Provinciale n. 231, Km. 35,100 (indirizzo variato a seguito del cambio della toponomastica).

La società è presente in Puglia con un'unica sede (legale, amministrativa e produttiva), sita in Corato (BA), Strada Provinciale 231 – km. 35,100.
Il capitale sociale deliberato, sottoscritto ed interamente versato ammonta ad € 1.560.000,00 (bilancio 2015).
Sulla base delle informazioni rese nella DSAN di iscrizione alla CCIAA del 15/02/2016, aggiornata alla data del 18/04/2017, e nella Scheda tecnica di sintesi, l'attuale compagine societaria è rappresentata come di seguito illustrato:

Socio	Valore (€)	%
Mastromauro Marina	780.000,00	50,00%
Mastromauro Daniela	780.000,00	50,00%
TOTALE	**1.560.000,00**	**100,00%**

Si segnala che, al momento della presentazione dell'istanza di accesso (15/06/2015), il capitale sociale era ripartito come di seguito illustrato:

Socio	Valore (€)	%	Tipo di diritto
Mastromauro Daniela	374.400,00	24,00%	proprietà
	405.600,00	26,00%	nuda proprietà
Mastromauro Marina	374.400,00	24,00%	proprietà
	405.600,00	26,00%	nuda proprietà
TOTALE	**1.560.000,00**	**100,00%**	
Mastromauro Attilio	811.200,00		usufrutto

[3] Atto pubblico redatto dal Dr. Giuseppe Murolo, notaio in Corato (Repertorio n. 38.346, Atto n. 14.496) attestante:
- trasformazione in "Società a Responsabilità Limitata" della "Società in Accomandita Semplice" denominata "Pastificio Attilio Mastromauro S.a.S. di Attilio Mastromauro";
- assunzione della denominazione "Pastificio Attilio Mastromauro – Pasta Granoro S.r.l.";
- aumento del capitale sociale da 1 miliardo e 450 milioni di lire a 3 miliardi di lire;
- indirizzo della sede in Corato, Strada Statale n. 98 – km. 46,485.

REGIONE PUGLIA - DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO, INNOVAZIONE, ISTRUZIONE, FORMAZIONE E LAVORO - SEZIONE COMPETITIVITÀ E RICERCA DEI SISTEMI PRODUTTIVI

In data 16/06/2015 è deceduto il Sig. Attilio Mastromauro, fondatore del Pastificio dal 1967, sicchè le quote sociali sono cadute in successione - in misura paritetica - in favore delle figlie Marina e Daniela Mastromauro.

Il legale rappresentante della società è la Sig.ra Marina Mastromauro, in qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione ed Amministratore delegato.

La società svolge la propria attività principalmente nell'ambito della produzione e commercializzazione di pasta secca (cod. Ateco 2007 10.73.00 – "*Produzione di paste alimentari, cous cous e di prodotti farinacei simili*") e, in via secondaria ed accessoria, nella commercializzazione di altri prodotti complementari alla pasta secca (a titolo esemplificativo, salsa, pelati, sughi pronti, riso, olio).
Sulla base di quanto dichiarato nella Relazione generale in Attivi Materiali, il prodotto realizzato può essere suddiviso in due grandi categorie:

1. pasta lunga (circa il 35% della quantità totale di pasta prodotta);
2. pasta corta (circa il 65% della produzione).

Entrambe le categorie su menzionate vengono, a loro volta, suddivise in due linee di produzione: formati normali e formati speciali, ai quali si affianca, anche se in volumi più contenuti, la produzione di alcuni formati di pasta all'uovo (tagliatelle, nidi, pastine ecc.) e di pasta agli spinaci.
L'impresa dichiara che, accanto alle linee di pasta sopra illustrate, sono commercializzate – in quantità che durante gli anni hanno assunto volumi sempre più crescenti – la "linea rossa" (salse, pomodori, sughi e condimenti pronti, ecc.) e la "linea bianca" (farine, semole raffinate ed altri prodotti similari), unitamente ad altri prodotti (biscotti, olio, legumi, cous cous, ecc.); le produzioni di tali linee di prodotti complementari sono esternalizzate in *outsourcing* ad imprese produttrici specializzate nei rispettivi comparti.

Sulla base di quanto dichiarato nella Scheda tecnica di sintesi, la società – al di là della mera produzione di pasta secca alimentare – si pone l'obiettivo (*mission* aziendale) di promuovere la consapevolezza che esiste uno stretto legame tra prodotto agroalimentare di qualità e salute fisica. Pertanto, nel delineare le prospettive di sviluppo, si proporrà non come semplice produttore di pasta, bensì come offerente di una gamma di prodotti idonea a soddisfare l'esigenza di un regime alimentare equilibrato e genuino.

1.5. Sintesi dell'iniziativa

La tipologia di investimento proposto, confermando quanto esposto in sede di istanza di accesso, riguarda l'ampliamento dell'attuale unità produttiva di Corato (BA).
In particolare, il programma di investimenti in Attivi Materiali è finalizzato al conseguimento di obiettivi di innovazione tecnologica e di soluzioni innovative di processo e di prodotto, mediante l'acquisizione di impianti e macchinari afferenti le aree funzionali di seguito descritte e, in via residuale, attraverso la realizzazione di opere murarie e assimilabili.
La comprensione dell'investimento proposto non può prescindere da una breve descrizione dell'attuale apparato produttivo e del processo di produzione implementato. In dettaglio, lo stabilimento Granoro è dotato di **11 linee di produzione**:

- **n. 4** linee per **pasta lunga**;
- **n. 6** linee per **pasta corta**;
- **n. 1** linea per **pasta formato nidi**.

Il processo produttivo si articola nelle seguenti fasi:

REGIONE PUGLIA – SEZIONE COMPETITIVITA' E RICERCA DEI SISTEMI PRODUTTIVI – DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO-INNOVAZIONE-ISTRUZIONE-FORMAZIONE E LAVORO

~~5~~
7

- prelievo, setacciamento ed immissione della semola di grano duro;
- formazione dell'impasto mediante la miscelazione di acqua e semola di grano duro;
- fase di impasto, serve ad amalgamare l'impasto ed a fare avvenire le prime reazioni;
- compressione e trafilazione;
- essiccazione, la pasta uscente dalle trafile ha un elevato contenuto di acqua; tale umidità della pasta in uscita dalle trafile si aggira intorno al 30% riferito al prodotto secco.

L'attività produttiva è a ciclo continuo, organizzata nei seguenti reparti ed aree:

1. Sala macchine;
2. Reparto confezionamento;
3. Magazzino prodotto finito;
4. Reparto spedizione;
5. Reparto manutenzione.

Gli interventi da implementare, di seguito descritti, confermano per tipologia di spesa ed importi quanto previsto in fase di accesso:

1. Ampliamento della zona uffici (€ 266.310,00):

Gli attuali spazi destinati ad uffici direzionali, amministrativi e commerciali – siti al piano rialzato di una palazzina e presso uffici tecnici ubicati in prossimità delle aree produttive – risultano sottodimensionati. L'ampliamento previsto interesserà il piano superiore della succitata palazzina - attualmente allo stato rustico - attraverso il completamento e l'adeguamento di detto piano alle nuove esigenze. In particolare, i lavori edili consisteranno nella realizzazione di impianti tecnici, elettrico, idrico-sanitario, di condizionamento estivo ed invernale, nella realizzazione di massetti cementizi per il completamento delle pavimentazioni, nell'acquisto e messa in opera di rivestimenti dei pavimenti e delle pareti, nell'installazione di serramenti dotati di prestazioni termiche in linea con le attuali tendenze, di porte interne e quant'altro idoneo a rendere finite e agibili le superfici.
L'impresa evidenzia, inoltre, come la dotazione complessiva delle superfici a disposizione dei lavoratori non superi il limite (25 mq per addetto) previsto dall'art. 7 comma 8 dell'Avviso.

2. Realizzazione di un impianto per la protezione delle scariche atmosferiche (€ 347.500,00):

Il progetto prevede, in virtù dell'estensione raggiunta di recente dall'opificio, la realizzazione di un impianto che protegga persone e cespiti da eventuali fenomeni atmosferici con scariche elettriche che possano determinare rischi di incendio e di danneggiamento alle strutture.

3. Realizzazione di un nuovo capannone da adibire a deposito (€ 800.098,00):

La realizzazione di un nuovo capannone (mq. 825 circa) per lo stoccaggio di materiali utilizzati nella produzione (materiali di imballaggio primario e secondario) e del prodotto finito si rende necessaria in virtù dell'incremento dei volumi produttivi e dalla diversificazione della produzione, derivanti dal presente progetto. Il suddetto deposito sarà localizzato presso un sito in corso di realizzazione (con capannone ed annessa palazzina uffici, parzialmente realizzati al rustico) - ubicato nelle immediate vicinanze dell'attuale stabilimento produttivo - che la società ha acquistato. Le opere di completamento previste consisteranno nella sopraelevazione del capannone (attualmente previsto solo al piano terra), nella finitura di tutte le opere interne ed esterne (unitamente alla relativa

impiantistica), comprese quelle relative alla piccola palazzina adiacente da adibire ad uffici. Saranno, inoltre, eseguite le opere relative agli spazi esterni, consistenti nella realizzazione di piazzali, recinzioni, impianto antincendio e quanto necessario per rendere agibile ed idonea all'uso la nuova struttura.

4. **Nuovo impianto antincendio di rilevamento fumi (€ 294.000,00):**

Il Pastificio Granoro intende adottare un nuovo sistema di rilevamento fumi che utilizzi le nuove tecnologie introdotte nel settore (maggior controllo e sorveglianza costante degli ambienti interni), al fine di controllare una superficie complessiva di circa 20.000 mq.

5. **Nuova linea di produzione di Pasta Lunga bucata e festonata (€ 4.731.705,00):**

La società ha previsto l'acquisto di una nuova linea produttiva in grado di realizzare formati di pasta lunga particolari, quali "ziti" e "zitoni" e paste festonate (pasta riccia, ecc.). Tale linea sarà dotata delle nuove tecnologie elettroniche ed informatiche per il controllo del processo, garantendo un migliore e costante risultato qualitativo, un aumento della capacità produttiva ed una drastica riduzione dei consumi energetici.

6. **Potenziamento ed aggiornamento tecnologico delle linee di produzione di pasta corta P4, P5, P7 e P9 (€ 2.316.710,00 di cui € 536.760,00 per la linea P4, € 631.000,00 per la linea P5, € 411.730,00 per la linea P7 ed € 737.220,00 per la linea P9):**

Il Pastificio Granoro ha programmato l'aggiornamento tecnologico ed il potenziamento delle fasi di essiccazione delle linee produttive P4, P5, P7 e P9, che si svolgono all'interno dei tre componenti impiantistici:

1) Incartamento;
2) Essiccatoio;
3) Raffreddatore.

In particolare, i suddetti componenti verranno dotati di materiali di ultima generazione e migliorati in termini di performance energetiche e produttive (anche grazie alla riduzione dei fermi macchina e degli inceppi che le attuali tecnologie desuete comportano) con conseguente incremento della capacità produttiva.

I principali interventi programmati su ciascuna macchina sono:

- Adozione di pannellature che costituiscono l'involucro delle macchine (pareti verticali, tetto, pavimento) in *fiberglass* di spessore maggiorato a 60 mm, aventi maggiore potere coibentante rispetto alle preesistenti. Le basi dell'Incartamento e dell'Essiccatoio saranno rialzate da terra (attualmente sono poggiate sul pavimento) per ridurre le dispersioni termiche verso il pavimento e contenere la formazione di condense all'interno, con conseguenti problematiche igieniche;
- adozione di catene di trascinamento dei piani dotate di perni maggiorati per consentire un aumento del carico della pasta su di essi e, di conseguenza, per aumentarne la produttività; sostituzione delle guide di scorrimento di tali catene con altre di materiale più resistente all'usura (si passerà da guide in acciaio AISI 304 a guide in acciaio AISI 441);
- rifacimento dell'impiantistica interna (elettrica, idrica e di canalizzazione del ricambio aria) per adeguarla alle modifiche sopra descritte e per far fronte ai maggiori assorbimenti che l'aumento di produttività comporterà. Saranno introdotti i motori elettrici delle ventilazioni ad alta efficienza;

- potenziamento dell'attuale raffreddatore (che ha il compito di raffreddare la pasta al termine del processo di essiccazione) mediante l'introduzione di un impianto termoidraulico di refrigerazione (il sistema attuale prevede, invece, la semplice ventilazione della pasta con aria prelevata dall'ambiente) in grado di raffreddare l'aria da utilizzare per ventilare la pasta, facendola passare attraverso batterie a tubi alettati in acciaio inossidabile AISI 304.

Si precisa che la spesa complessiva prevista per i succitati interventi comprende anche lo smontaggio/montaggio dei componenti da sostituire e gli allacciamenti.

7. **Potenziamento ed aggiornamento tecnologico della linea P8 di produzione di Pasta Corta (€ 90.000,00):**

L'impresa dichiara che questa linea di produzione ha un'elevata capacità produttiva non completamente sfruttata, soprattutto durante i mesi caldi, a causa dell'inadeguatezza del raffreddatore, funzionante solo attraverso prelievo di aria esterna. Pertanto, Granoro ha programmato il potenziamento della macchina attraverso l'implementazione di un sistema termoidraulico con annesso impianto frigorifero, in grado di raffreddare l'aria di ventilazione prima che venga soffiata sulla pasta.

8. **Macchine confezionatrici per pasta lunga bucata e festonata (€ 932.220,00):**

Granoro intende dotare la nuova linea di produzione di pasta lunga bucata e festonata di nuove ed efficienti macchine confezionatrici che consentiranno l'assorbimento della maggiore produttività della nuova linea e saranno caratterizzate da innovativi accorgimenti tecnici. È prevista l'installazione di due diverse macchine confezionatrici, fornite da costruttori differenti. In particolare, sarà acquistata una macchina Ricciarelli Q2000, specificatamente studiata per il confezionamento della pasta festonata e dotata di particolari accorgimenti tecnici, quali l'utilizzo di parti a contatto con il prodotto interamente in acciaio inossidabile, sistema di doppio trascinamento del film in polipropilene, saldatrice di tipo innovativo per rendere più resistenti ed esteticamente più belle le chiusure delle confezioni. L'altra confezionatrice sarà di marca Altopack, idonea per i formati più semplici, caratterizzata da più alta velocità di confezionamento. Anche questa macchina sarà dotata di accorgimenti tecnici molto innovativi, fra cui il dispositivo "*Stripping Device*" che riduce la presenza di frammenti di pasta intrappolati all'interno delle saldature trasversali del pacco ed un sistema "sgonfia sacchetti", in grado di estrarre gran parte dell'aria dai sacchetti (sopprimendo l'attuale tecnica dei fori sui sacchetti per far defluire l'aria imprigionata all'interno al momento delle saldature). L'impresa evidenzia, infine, come i pacchetti con ridotto volume consentiranno di ridurre l'ingombro all'interno dei cartoni (imballaggio secondario), con sensibile riduzione dei relativi costi e delle spese di immagazzinamento e di trasporto (dovuto al minor ingombro, a parità di peso).

9. **Impianto di confezionamento per pasta corta in confezioni a cuscino – 3° Gruppo P.C. (€ 1.306.850,00):**

Tale intervento consiste nell'acquisto di un doppio impianto per il confezionamento della pasta corta, del tipo a "cuscino" e "soffiettato". L'impianto in questione sarà costituito da n. 2 macchine confezionatrici con relative pesatrici, n. 2 incartonatrici (fardellatrici) e da tutte le apparecchiature a corredo (controlli peso, *metaldetector*, trasporti, ecc.). Le nuove macchine, dotate di accorgimenti altamente tecnologici, saranno in grado di migliorare l'aspetto estetico delle confezioni, conseguire una maggiore velocità di confezionamento con

conseguente incremento della capacità produttiva (velocità max di 120 confezioni al minuto) ed una maggiore affidabilità.
Le nuove macchine incartonatrici consentiranno la disposizione dei pacchi all'interno del cartone in posizione orizzontale, in doppia fila longitudinale, con "pinne" (parti superiori delle confezioni di pasta) contrapposte e sovrapposte, incrociando i pacchi e riducendo, in tal modo, le dimensioni dell'imballo secondario.
Si precisa che la spesa complessiva prevista per detto intervento comprende anche i montaggi e gli allacciamenti idrici ed elettrici a bordo macchina.

10. Nuovo impianto di fardellamento per linea di confezionamento pasta "Nidi" (€ 233.000,00):

L'impresa dichiara che l'attuale impianto di confezionamento pasta del formato tagliatelle a "nido" è dotato di una macchina incartonatrice obsoleta. La nuova fardellatrice che si intende acquistare consentirà di migliorare il riempimento dei cartoni, con conseguente riduzione delle loro dimensioni, maggiore stabilità e benefici per il settore logistico.

11. Nuove macchine confezionatrici per pasta corta – 2° Gruppo (€ 814.900,00):

Granoro intende acquistare nuove confezionatrici a servizio delle macchine incartonatrici. Tale acquisto è un completamento dell'aggiornamento tecnologico del gruppo di confezionamento (2° gruppo) parzialmente realizzato dall'impresa. Le macchine confezionatrici saranno dotate di accorgimenti altamente tecnologici per migliorare l'aspetto estetico delle confezioni, conseguire una maggiore velocità di confezionamento con conseguente incremento della capacità produttiva (max 120 confezioni al minuto) ed una maggiore affidabilità.
Si precisa che la spesa complessiva prevista per detto intervento, comprensiva di tutti gli accessori (sistema di controllo del peso, metaldetector e nastri-trasportatori), include anche i costi di istallazione e montaggio.

12. Ampliamento dell'impianto di palettizzazione (€ 546.300,00 di cui € 355.00,00 per software ed € 80.000,00 per hardware):

L'impresa dichiara che per far fronte alle esigenze di ampliamento conseguenti alla realizzazione del presente programma di investimenti, si rende necessario modificare il lay-out dell'impianto di palettizzazione[4] attraverso lo spostamento delle macchine che lo compongono. Tali modifiche renderanno possibile un ampliamento degli spazi utili al posizionamento di ulteriori gruppi di confezionamento.
Si precisa che la spesa complessiva prevista per detto intervento è comprensiva di montaggi, strutture di sostegno, staffaggi e allacciamenti impiantistici a "bordo macchina".

13. Nuovo sistema gestionale informatico (€ 435.000,00):

Le dimensioni assunte dalla Granoro S.r.l., la notevole diversificazione dei prodotti, unitamente alla complessità dei processi aziendali, la necessità di razionalizzare e controllare tutte le funzioni aziendali, allo scopo di ridurre i costi ed aumentare la competitività, rendono necessaria l'implementazione di un nuovo e più efficiente sistema informatico di gestione. Tali investimenti sono, quindi, finalizzati all'implementazione di sistemi di controllo di gestione e di CRM che consentano il costante monitoraggio delle performances gestionali per singolo oggetto di calcolo opportunamente definito (per cliente, per area geografica, per

[4] L'impianto di palettizzazione di cui attualmente dispone Granoro è centralizzato e, pertanto, ad esso affluiscono i cartoni di pasta provenienti da tutti gli impianti di confezionamento dello stabilimento.

REGIONE PUGLIA - COMPETITIVITÀ E RICERCA DEI SISTEMI PRODUTTIVI - SEZIONE COORDINAMENTO SVILUPPO ECONOMICO - INNOVAZIONE - ISTRUZIONE - FORMAZIONE E LAVORO

prodotto o famiglia di prodotti, per servizio offerto), unitamente alla puntuale e costante verifica del livello di soddisfazione della clientela (CRM), ponendosi anche come strumento di verifica dell'efficacia delle politiche e strategie commerciali di volta in volta perseguite. La società ha, pertanto, previsto l'acquisto di un sistema di controllo di gestione "J GALILEO" da implementare su hardware IBM[5].

L'iniziativa proposta può essere sintetizzata come segue:

Società	Investimenti Proposti (€)			Occupazione (U.L.A.)
	Attivi Materiali	R&S	Totale	Incremento
Pastificio Attilio Matromauro - GRANORO S.r.l.	13.114.593,00	0,00	13.114.593,00	2

La coerenza della strutturazione dell'iniziativa con le dimensioni del proponente è sintetizzata e commentata al successivo § 7.1.

Società	Dati Ultimo Bilancio Presentato (al 31/12/2015)		
	Fatturato (€)	Totale bilancio (€)	Patrimonio netto (€)
Pastificio Attilio Matromauro - GRANORO S.r.l.	70.996.065	72.686.891	17.863.468

La rappresentazione temporale dell'investimento proposto da Pastificio Attilio Mastromauro – Granoro S.r.l. può essere riassunta come segue:

Diagramma di Gantt	Anno Avvio (2016)		Anno 1° (2017)		Anno 2° (2018)		Anno 3° (2019)
Pastificio Attilio Matromauro - GRANORO S.r.l.	I sem.	II sem.	I sem.	II sem.	I sem.	II sem.	I sem.
Investimenti industriali							

Si riporta di seguito il cronoprogramma degli investimenti in Attivi Materiali per singola macrovoce di spesa:

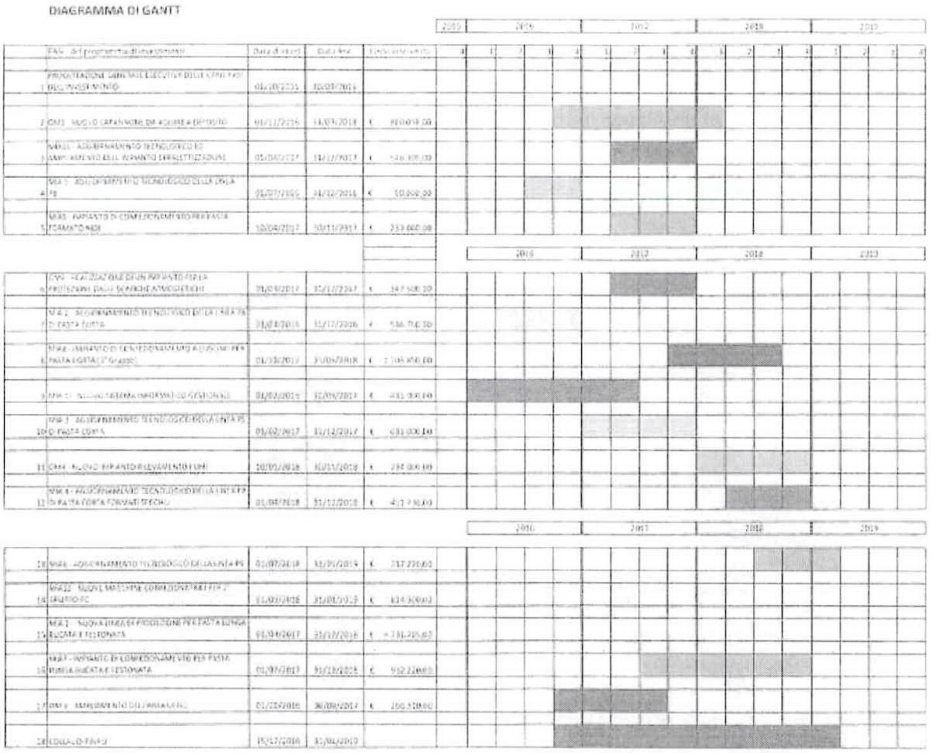
[5] Si rammenta che il contratto di fornitura software "J GALILEO" - sottoscritto in data 01/02/2016 con la SANMARCO INFORMATICA S.p.A. - rappresenta il primo atto dichiarato, giuridicamente vincolante, utile a fissare la data di avvio degli investimenti.

REGIONE PUGLIA - SEZIONE COMPETITIVITÀ E RICERCA DEI SISTEMI PRODUTTIVI - DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO, INNOVAZIONE, ISTRUZIONE, FORMAZIONE E LAVORO

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22 Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l. Progetto Definitivo n. 2

Codice Progetto: 12AJ7V3

DIAGRAMMA DI GANTT



DATA INIZIO INVESTIMENTO ATTIVI MATERIALI	DATA DI ULTIMAZIONE INVESTIMENTO ATTIVI MATERIALI
01 febbraio 2016	31 gennaio 2019

La data di avvio dell'investimento è il 01/02/2016, verificata sulla base del primo ordine di acquisto del fornitore SANMARCO INFORMATICA S.p.A., avente ad oggetto la fornitura del software gestionale ERP "JGalileo" (n. 60 licenze) afferente la macrovoce di spesa "Macchinari, impianti e attrezzature" per un importo ammissibile di € 65.000,00.
Tale data è successiva alla data di comunicazione della Regione Puglia dell'esito positivo dell'esame del progetto di massima (prot. AOO_158 – 0012338 del 21/12/2015), coerentemente con quanto disposto dall'art. 11 dell'Avviso.

1.6. Analisi della tecnologia e delle soluzioni innovative utilizzate nei processi, nei prodotti/servizi e nell'organizzazione e coerenza con le aree di innovazione della Smart Puglia 2020

➢ *Descrizione sintetica del Progetto Industriale definitivo*

Il programma di investimenti proposto non prevede spese in Ricerca e Sviluppo, ma si prefigge di perseguire obiettivi di innovazione di processo, di prodotto e nell'organizzazione aziendale con impatto dei risultati attesi in termini di:

- congruo incremento della capacità produttiva dei prodotti già esistenti;
- elevata qualità dei prodotti ottenuti;
- marcata riduzione dei costi di produzione e di rifiuto;

sviluppo

- sensibile miglioramento delle performances ambientali;
- razionalizzazione ed ottimizzazione informatizzata di tutte le operazioni unitarie del processo produttivo (produzione pasta lunga, pasta corta, confezionamento e stoccaggio) e dei rapporti con clienti, fornitori e autorità di controllo.

A tale scopo il programma prevede l'introduzione e lo sfruttamento di nuove tecnologie e soluzioni innovative - in prevalenza già esistenti sul mercato - mediante l'acquisto di macchinari e impianti funzionali alle diverse aree interne ed, in via di supporto, alla realizzazione di opere murarie e assimilabili, come dettagliato in precedenza.

➢ *Valutazione delle tecnologie e delle soluzioni innovative utilizzate*

Il programma di investimenti proposto dal "PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO – GRANORO" identificandosi, in via quasi esclusiva, nell'acquisizione di impianti e macchinari per le innovazioni tecnologiche del processo produttivo, dei prodotti e dell'organizzazione aziendale nel suo complesso, è finalizzato a:

- accrescere la capacità produttiva dei prodotti esistenti;
- aggiornare tecnologicamente gli impianti produttivi dell'impresa con l'obiettivo di conseguire un aumento della capacità produttiva e della produttività;
- migliorare l'impatto e le prestazioni ambientali legate al processo produttivo;
- razionalizzare ed ottimizzare tutte le fasi del processo produttivo, con particolare riferimento a quelle di produzione di pasta lunga, di pasta corta e di pasta bucata e festonata, di confezionamento del prodotto finito, di stoccaggio del prodotto finito.

L'acquisto della linea aggiuntiva di produzione di pasta lunga bucata e festonata, unitamente al potenziamento e all'aggiornamento tecnologico delle linee di produzione di pasta corta, consentirà un aumento di capacità produttiva in grado di garantire sensibili economie di scala.

Le nuove linee produttive consentiranno di aumentare la produzione di pasta a parità di costi fissi; l'aumento della capacità produttiva, infatti, consentirà di aumentare l'efficienza degli impianti generali di stabilimento per la fornitura di energia termica ed elettrica. L'aumentata richiesta di energia proveniente dai nuovi impianti produttivi consentirà la saturazione del livello di sfruttamento dei generatori di calore (che allo stato attuale vengono utilizzati in misura parziale), consentendo una diminuzione dei consumi specifici, ovvero dei consumi energetici per ogni quintale di pasta prodotta. A tal proposito, si evidenzia come l'utilizzo di impianti termici in condizione non parzializzata ottimizzi i consumi specifici, facendo conseguire – a parità di pasta prodotta – una riduzione dei consumi stessi, nonché benefiche ricadute anche in campo ambientale con la riduzione delle emissioni.

Le succitate ottimizzazioni energetiche, relativamente agli investimenti afferenti le linee di produzione, si tradurranno in sensibili riduzioni dei costi energetici che, nel caso specifico della produzione della pasta, hanno un'incidenza sensibile sui costi produttivi complessivi.

Il dispositivo denominato *"stripping device"* – di recente introduzione sulle macchine confezionatrici per pastifici – inserito nell'acquisto dei nuovi impianti di confezionamento per pasta lunga bucata e festonata e dell'impianto di confezionamento per pasta corta, consentirà di ridurre drasticamente il numero di confezioni caratterizzate da un difetto tipico dei pacchi di pasta lunga, costituito dalla presenza di frammenti di pasta che restano imprigionati, durante la fase di saldatura della confezione, nei lembi trasversali delle chiusure. Questo tipo di difetto, assolutamente non tollerato dai mercati più esigenti, causa

un notevole scarto di confezioni e - di conseguenza - scarti di prodotto e di materiali di imballaggio primario (costituito da polipropilene), generando - in tal modo - maggiori costi di produzione, per effetto dell'alta incidenza dei suddetti scarti.
Gli acquisti degli impianti di confezionamento di nuova generazione, unitamente all'impianto di fardellamento per la linea di confezionamento formato "nidi", consentiranno di ridurre drasticamente gli scarti di prodotto durante il confezionamento e, di conseguenza, ridurre i costi complessivi di produzione. I nuovi meccanismi montati sugli impianti, infatti, ridurranno in modo marcato la quantità di fili di pasta che attualmente si rovescia sul pavimento e che, pertanto, è destinata a rifiuto.
I medesimi impianti di confezionamento condurranno all'integrale automatizzazione delle fasi di confezionamento delle linee di prodotto, con la conseguente eliminazione di qualsivoglia intervento manuale, consentendo una non trascurabile contrazione dei costi di produzione.

Il programma di investimenti in oggetto consentirà di avere benefici anche in campo ambientale, riducendo alcuni impatti e migliorando, di conseguenza, le relative *performances*. In particolare, la realizzazione delle nuove linee di produzione consentirà, per effetto dell'ottimizzazione dell'utilizzo degli impianti di fornitura energetica sia elettrica che termica, un miglioramento dei consumi specifici che si tradurrà in un minore consumo di energia a parità di quantità di pasta prodotta (kwh per quintale di pasta prodotta e kjoule[6] per quintale di pasta prodotta).

Il presente programma di investimenti si pone, inoltre, l'obiettivo di introdurre all'interno del processo tecnologico alcuni elementi di innovazione con lo scopo di conseguire:
- miglioramento qualitativo del prodotto;
- riduzione dei costi di produzione;
- miglioramento delle *performances* ambientali in termini di riduzione delle emissioni e delle energie richieste.

Conseguentemente, la realizzazione del programma di investimenti consentirà gradualmente di migliorare la complessiva competitività dei prodotti sui mercati nazionali ed internazionali.

La portata innovativa del programma di investimenti sarà il frutto dell'introduzione delle ultime e più importanti innovazioni tecnologiche applicate agli impianti di produzione della pasta. Esso avrà una notevole rilevanza sull'intero assetto produttivo, poichè interesserà gran parte del settore tecnico-produttivo dello stabilimento – dalla produzione al confezionamento del prodotto – e le ricadute tecniche, tecnologiche ed organizzative interesseranno l'intero sistema aziendale, coinvolgendo tutte le fasi, da quelle che si pongono "a monte" (per esempio lo stoccaggio della materia prima), ad alcune linee di produzione di pasta propriamente dette (linee di pasta lunga e pasta corta) fino ad interessare le fasi che si pongono "a valle" (il confezionamento e lo stoccaggio del prodotto finito).

- *Rilevanza e potenziale innovativo del Progetto Industriale definitivo*

Si evidenzia che, per l'esame della portata innovativa dell'iniziativa, ci si è avvalsi della consulenza di un esperto (docente universitario) che ha espresso la seguente valutazione di merito.

[6] kilojoule (kJ), equivalente a 1000 joule (l'unità di misura dell'energia, del lavoro e del calore).

Le informazioni fornite in via definitiva da parte di Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l., hanno consentito di ricondurre l'intera proposta d'investimento all'Area di innovazione "SALUTE DELL'UOMO E DELL'AMBIENTE: Agroalimentare/Agroindustria" e, rispetto al gruppo delle tecnologie chiave abilitanti, in via prevalente alla tipologia KETS 6 "Tecnologie di produzione avanzata" e, in via secondaria, anche ad altre di tipo KETS 1 "Nano e Microelettronica" e KETS 5 "Materiali avanzati".

***RILEVANZA INNOVATIVA* – Tipologia e numero di aree funzionali interne allo stabilimento produttivo interessate dall'innovazione (prodotto, processo, organizzazione)**

Il numero delle attività di ammodernamento e di innovazione interessate dal progetto industriale è molto ampio in quanto riguarda tutte le aree funzionali dello stabilimento. In particolare, sono interessate le fasi del processo produttivo più critiche ai fini della qualità del prodotto finale, che includono l'essiccamento, il fardellamento, la pesatura e il confezionamento sulle linee di produzione già esistenti; così come l'insieme di tutte le fasi tecnologiche unitarie pertinenti alla nuova linea di produzione di pasta lunga bucata e festonata (dosaggio semole e acqua, gramolazione, impastamento, estrusione, essiccamento, stabilizzazione, confezionamento). Sono oggetto di innovazione anche numerose attività logistiche trasversali, incluse quelle relative alla gestione delle semole, alla pallettizzazione, allo stoccaggio dei prodotti finiti, all'analisi ed alla gestione delle performance gestionali e della soddisfazione del cliente.

***RILEVANZA INNOVATIVA* - Tipologia e livello tecnologico introdotto attraverso l'acquisto degli attivi materiali e loro specifica finalizzazione (rispetto allo stato dell'arte e alla loro possibile riconducibilità ai sei gruppi di KETS indicati nel documento ARTI)**

Si ritiene il programma di investimento proposto da GRANORO coerente con quanto previsto dall'Avviso CdP in termini di innovazione di processo, in quanto tutte le innovazioni proposte si configurano come innovazioni di dimensioni strategiche ed estese all'intero metodo di produzione, includendo cambiamenti significativi nelle tecniche, nelle attrezzature e nel software.

Più in generale, le tecnologie e le soluzioni tecnologiche previste dal programma di investimento GRANORO sono da ritenere innovative rispetto all'attuale modello gestionale e produttivo aziendale e sono coerenti con le traiettorie regionali di specializzazione intelligente della Regione Puglia, in quanto consentono la diffusione e l'impiego di tecnologie abilitanti così come delineate nel documento ARTI. Alcune delle innovazioni tecnologiche sono da ritenere persino innovative anche rispetto allo stato dell'arte di settore.

I risultati dell'analisi condotta sulla presente proposta contrattuale hanno permesso di mettere in relazione funzionale le singole tecnologie abilitanti per la produzione avanzata della pasta (derivanti dall'introduzione degli attivi materiali) e gli obiettivi tecnologici previsti nel progetto industriale:

- *Obiettivo di essiccamento nella nuova linea di produzione di pasta lunga bucata e festonata*: la disponibilità di una KET6 (tecnologia di produzione avanzata) abilitata da altre KETS1 (micro e nanoelettronica) deriva dall'accoppiamento di sensori innovativi per misura accurata dei livelli di umidità e temperatura all'interno dell'impianto di umidificazione (fase finale del processo di essiccamento) e al relativo controllore computerizzato a logica programmabile (PLC) con possibilità di gestione in remoto delle condizioni di processo in tempo reale.

- *Obiettivo di confezionamento della pasta lunga bucata e festonata prodotta nella nuova linea di produzione*: la disponibilità di una KET6 (tecnologia di produzione avanzata) abilitata da altre KETS1 (micro e nanoelettronica) e KETS5 (materiali avanzati) deriva dall'accoppiamento di un microprocessore idoneo all'autodiagnostica e alla simulazione del processo di confezionamento, un sistema di controllo numerico della temperatura di saldatura, un sistema (*stripping device*) in grado di prevenire in modo intelligente l'intrappolamento di frammenti di pasta nei lembi di saldatura delle confezioni di plastica, un sistema di visione e dirottamento computerizzato delle confezioni scarto per la presenza di frammenti nei lembi di saldatura, un sistema di sgonfiamento delle confezioni in alternativa alla foratura meccanica per la riduzione dei volumi e dei materiali di imballaggio primari e secondari, un sistema di fotocellule ed *encoder* per il controllo della stampa e di confezioni prive di etichetta, un sistema computerizzato per la produzione di confezioni *easy open* con apertura facilitata e richiudibile da parte del consumatore.
- *Obiettivo di confezionamento della pasta corta*: la disponibilità di una KET6 (tecnologia di produzione avanzata) abilitata da altre KETS1 (micro e nanoelettronica) e KET5 (materiali avanzati) deriva dall'accoppiamento di un sistema di pesatura a compensazione elettronica (e non meccanica) delle oscillazioni richieste in grado di incrementare del 25% l'attuale velocità di confezionamento.
- *Obiettivo miglioramento efficienza organizzativa aziendale*: la disponibilità della succitata KETS6 deriva dall'impiego di un sistema avanzato di gestione aziendale di tipo *web-based* e con interfaccia utente disponibile su dispositivo fisso e mobile e in grado di consentire l'accesso in tempo reale a tutte le informazioni relative alla gestione del magazzino, gestione della produzione, gestione del cliente, gestione della qualità, rintracciabilità del prodotto, gestione dei rifiuti, gestione degli ordini, delle vendite, delle consegne, del budget e sulla gestione e analisi del ciclo di vita della gestione stessa.

***RILEVANZA INNOVATIVA* - Numero di risorse qualificate (laureati, dottorati di ricerca, tecnici) e rapporto tra risorse qualificate/risorse totali previsti per lo svolgimento delle attività innovative**

Le KETS introdotte lungo tutta la catena del valore della pasta prodotta e di quella di nuova produzione (pasta lunga bucata e festonata) sono a elevata conoscenza ed implicano il coinvolgimento di personale altamente qualificato per la loro efficace ed efficiente gestione. GRANORO dichiara di poter incrementare il livello di qualificazione del personale già in ruolo (3 laureati in ingegneria e 2 laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari) attraverso la collaborazione partecipativa con enti di ricerca già coinvolti in precedenti attività sperimentali.

***RILEVANZA INNOVATIVA* - Collaborazione e partnership in progetti di Ricerca e Sviluppo con università e organismi di ricerca**

Il progetto definitivo non prevede alcuna *partnership* né progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale per la realizzazione del nuovo programma di investimento.

PORTATA INNOVATIVA – ***grado di estensione atteso per i cambiamenti derivanti dallo sfruttamento delle tecnologie di produzione avanzata introdotte per ciascuna area funzionale (prodotto, processo, organizzazione)***

Diversi sono gli effetti valutabili quantitativamente e attesi dal diligente e competente sfruttamento delle nuove tecnologie e soluzioni tecnologiche così come previste nel progetto industriale definitivo.

I cambiamenti riguardano le economie di scala, la riduzione dei costi di produzione, il miglioramento della qualità dei prodotti, delle prestazioni ambientali e dell'organizzazione aziendale. Tali cambiamenti sono attesi per ciascun target interessato dalle innovazioni proposte:

1) Target relativo al processo e ai costi di produzione;
2) Target relativo alla qualità del prodotto;
3) Target relativo all'impatto ambientale;
4) Target relativo all'organizzazione aziendale.

1) *Cambiamenti attesi nel target di innovazione di processo e riduzione dei costi di produzione*

L'introduzione della nuova linea di produzione di pasta lunga e festonata (con una produttività media di circa 700Kg/h) insieme al potenziamento tecnologico stimato intorno a circa il 15% in termini produzione oraria rispetto alla situazione attuale delle singole linee esistenti per la produzione di pasta corta ed all'incremento della capacità di stoccaggio derivante dalla realizzazione del nuovo capannone, consentirà un congruo incremento della capacità produttiva complessiva. Le informazioni fornite permettono di stimare che il corretto sfruttamento degli impianti permetterebbe una crescita media annua dal 2015 fino all'esercizio a regime previsto nel 2020, come riportato nel diagramma GANTT, rispettivamente del 2,30% circa per la pasta con marchio "Granoro", dell'1,00% circa per gli altri marchi, e dell'1,50% circa della linea biologica.

Tali economie di scala, a loro volta, potranno contribuire alla riduzione dei costi energetici per chilogrammo di pasta prodotta. Gli impianti elettrici e termici già esistenti, infatti, sono sovradimensionati rispetto alle attuali esigenze produttive e, pertanto, con l'esecuzione del nuovo progetto industriale saranno sfruttati al massimo della loro capacità ed efficienza. La riduzione dell'incidenza dei costi di produzione sarà, dunque, la conseguenza sia del fatto che saranno mantenuti fissi i costi per la produzione di energia elettrica e termica sia per l'aumento della produzione di pasta in senso stretto. *Pur avendo previsto opportuni indicatori di performance per la sostenibilità tecnologica, per ciascuno di questi indicatori non sono stati individuati livelli target da raggiungere come obiettivi intermedi.*

Una maggiore riduzione dei costi di produzione potrà derivare dalla riduzione degli scarti di produzione per chiusure difettose dei materiali di imballaggio primario dovute alla interposizione di frammenti di pasta. L'introduzione delle nuove macchine per il confezionamento consentirebbe di utilizzare un sistema intelligente in grado di pre-stirare il film di polipropilene prima del taglio e della saldatura finale prevenendo, in modo intelligente ed automatico, l'eventuale intrappolamento di pasta nelle saldature della confezione. A questo sistema di saldatura innovativo si accoppia un sistema di visione computerizzato in grado di dirottare confezioni difettose, riducendo drasticamente il rischio di ritiro dal mercato delle confezioni non conformi. *Pur avendo previsto opportuni indicatori di performance per la sostenibilità tecnologica, per ciascuno di questi indicatori non sono stati individuati livelli target da raggiungere come obiettivi intermedi.*

Altra riduzione dei costi di produzione è attesa per l'impiego dei sistemi di fardellamento per la pasta a nidi. Tali sistemi riducono drasticamente la frequenza di rovesciamento della pasta sul pavimento che, per tale motivo, è destinata a rifiuto. *Pur avendo previsto opportuni*

indicatori di performance per la sostenibilità tecnologica, per ciascuno di questi indicatori non sono stati individuati livelli target da raggiungere come obiettivi intermedi.

Un contributo all'abbattimento dei costi di produzione potrà derivare anche dalla riduzione d'impiego sia dei materiali di imballaggio primario che secondario così come dai minori costi di stoccaggio e di trasporto derivante dall'introduzione delle nuove macchine confezionatrici. Tali macchine, innovative rispetto allo stato dell'arte di settore, sono in grado di sgonfiare i sacchetti senza necessità di ricorrere alla tradizionale pratica della foratura meccanica, riducendone i volumi finali e la necessità di ricorrere a maggiori volumi di imballaggio primario e secondario. Tale riduzione di costo è stata quantificata nell'ordine del 5% in termini di materiali di imballaggio rispetto alla situazione attuale.

2) *Cambiamenti attesi nel target* relativo alla qualità del prodotto

- È attesa una maggiore garanzia della qualità igienico-sanitaria a causa della possibilità di impiegare macchine confezionatrici che non applicano la foratura meccanica delle confezioni, ma la riduzione del volume con il sistema di sgonfiamento. La presenza di fori nella confezione ne implicherebbe l'aumento degli scambi di umidità con l'ambiente esterno e l'aumento del rischio microbiologico durante la *shelf-life. Tuttavia, a tale proposito non sono stati forniti dati quantitativi utili per stimare il reale contributo positivo alla riduzione di perdita di qualità prevista rispetto allo stato attuale.*
- È attesa la produzione di pasta lunga e festonata con elevata garanzia rispetto all'integrità strutturale della pasta lunga. Per la produzione di tale formato di pasta si introdurrà un impianto dotato delle più recenti tecnologie di produzione avanzata in grado di controllare in modo intelligente ed automatico le condizioni igro-termiche[7] all'interno dell'essiccatore, allo scopo di consentire una più omogenea distribuzione dei gradienti di umidità ed un minore rischio di formazione di *crack* all'interno della struttura (non conformità grave che potrebbe insorgere durante il processo stesso oppure dopo il confezionamento, lo stoccaggio e la distribuzione e che determina la mancata vendita del prodotto e la perdita di immagine dell'azienda). *La produzione di pasta lunga bucata e festonata è del tutto nuova e dovrebbero essere previsti indicatori di performance insieme con i relativi livelli da raggiungere come obiettivi intermedi per garantire l'efficacia e l'efficienza del sistema di gestione del processo di essiccamento e di stabilizzazione della pasta.*

3) *Cambiamenti attesi nel target di impatto ambientale*

- I miglioramenti attesi in termini di riduzione relativa dei materiali di imballaggio primario e secondario, a parità di pasta prodotta, consente di prevedere una minore incidenza di produzione di rifiuto presso i consumatori finali. Si stima una riduzione del 5% dei rifiuti domestici rispetto alla situazione attuale.
- La possibilità di riuscire a trasportare maggiori quantitativi di prodotto - a parità di volume di confezionamento - consente di prevedere una riduzione delle emissioni di CO_2 nell'ambiente. Non sono state fornite informazioni sufficienti per effettuare una stima quantitativa derivante da tale conseguenza rispetto alla situazione attuale. A tale proposito non sono stati forniti dati quantitativi utili per stimare il reale contributo positivo alla riduzione di CO_2 emessa rispetto allo stato attuale.

[7] Relative alla misurazione dell'umidità dell'aria.

- Gli aggiornamenti tecnologici previsti per le linee di produzione di pasta corta, già esistenti, prevedono l'introduzione di nastri trasportatori senza olio, con la conseguenza di ridurre la produzione complessiva dei rifiuti pericolosi e inquinanti. *Pur avendo previsto opportuni indicatori di performance, per ciascuno di questi non sono stati individuati livelli target da raggiungere come obiettivi intermedi.*
- Gli aggiornamenti tecnologici previsti per le linee di produzione di pasta corta, già esistenti, prevedono la riduzione dell'incidenza dei consumi termici ed elettrici. *Pur avendo previsto opportuni indicatori di performance, per ciascuno di questi non sono stati individuati livelli target da raggiungere come obiettivi intermedi.*

4) *Cambiamenti attesi nel target di innovazione nell'organizzazione*

Si prevede una forte integrazione di tutte le funzioni aziendali sotto il controllo gestionale informatizzato rivolto al cliente e i risultati saranno valutati attraverso opportuni indici di performance legati essenzialmente all'aumento della capacità competitiva sui mercati nazionali e internazionali, così come all'aumento dell'efficienza interna. Pur avendo previsto opportuni indicatori di performance, per ciascuno di questi non sono stati individuati livelli target da raggiungere come obiettivi intermedi.

PORTATA INNOVATIVA – ***sostenibilità tecnologica degli attivi materiali introdotti (capacità di generare ulteriore innovazione anche con l'attivazione di nuove partnership di ricerca, capacità di monitorare i risultati attesi attraverso opportuni indici di performance)***

In relazione alla sostenibilità tecnologica in particolare, si ravvisa che la stessa possa essere essenzialmente attribuita all'aspettativa di una gestione efficace ed efficiente delle diverse tipologie di tecnologie che abilitano la produzione avanzata della pasta alimentare, dei materiali avanzati, delle tecnologie informatiche e di microelettronica che rendono possibile l'innovazione continua delle diverse funzioni aziendali previste. Le KETS6 introdotte nel progetto industriale, infatti, hanno rilevanza sistemica potendo diventare la base per successive innovazioni di processo avanzato con la messa a punto di:

- nuovi cicli di essiccamento adattivi a formati di pasta innovativi e con caratteristiche geometriche complesse e delicate;
- nuovi modelli di confezionamento con maggior efficacia di comunicazione verso il consumatore rispetto alle caratteristiche salutistiche, sensoriali e igienico-sanitarie della pasta.

Per quanto riguarda la sostenibilità ambientale si ritiene che la stessa possa essere essenzialmente attribuita all'aspettativa di una minore incidenza degli scarti, dei rifiuti e dei consumi termici ed energetici a parità di pasta prodotta. Per tale aspetto si rinvia alla valutazione dell'Autorità Ambientale formulata in fase di accesso, di cui al successivo paragrafo 2.4.2.

Per quanto riguarda, in particolare, gli aspetti sulla propensione dell'azienda a creare *partnership* con istituti ed enti di ricerca, si ritiene ampiamente documentata la precedente partecipazione attiva a validi programmi di studio che sono stati, però, confinati alla caratterizzazione della qualità funzionale e salutistica della pasta ricca di betaglucani. Non sembra altrettanto attiva la partecipazione ad attività di ricerca e sviluppo tecnologico del processo di essiccamento finalizzate alla produzione di nuovi formati di pasta per i quali, invece, sembra che ci si voglia avvalere prevalentemente della collaborazione con i costruttori degli impianti.

INDICAZIONI PER IL SOGGETTO PROPONENTE UTILI ALLA REALIZZAZIONE DELL'INVESTIMENTO

Al fine di aumentare le garanzie di efficacia nella realizzazione del programma di investimento, si espongono i seguenti suggerimenti:

- Il progetto definitivo è corredato di un piano GANTT di lavoro distribuito nel periodo compreso tra il 2015 e il 2019. Si suggerisce di identificare:
  - ✓ i livelli minimi per ciascuno degli indicatori di performance, adeguatamente identificati per la sostenibilità tecnologica, ambientale, gestionale e della propensione a nuove partnership di ricerca;
  - ✓ i *milestones* temporali per la verifica dei risultati del monitoraggio.
- Riguardo all'implementazione della nuova linea di produzione di pasta lunga bucata e festonata, si suggerisce di perseguire un approccio di tipo simulativo basato sull'acquisizione e sfruttamento della conoscenza teorica sulle leggi fisiche che governano i meccanismi alla base della costruzione del valore e della qualità della pasta, prima ancora che un approccio sperimentale e dimostrativo su scala pilota. In tal senso, si suggeriscono collaborazioni con enti di ricerca competenti in materia. Tale suggerimento è dettato dal fatto che sia opinione largamente condivisa e consolidata in ambito scientifico che l'effettiva capacità di gestire il processo di essiccamento della pasta, in modo efficace e funzionale al perseguimento degli obiettivi di qualità strutturale del prodotto finale, sia legata non solo alla disponibilità di tecnologie chiave abilitanti in grado di controllare in modo affidabile, rapido e accurato le variabili tecnologiche, ma soprattutto alla conoscenza teorica delle leggi fisiche che governano i meccanismi di trasferimento di massa e di energia direttamente nella pasta oggetto di interesse e delle proprietà reologiche[8] dell'impasto in regime plastico ed elastico (che a loro volta dipendono dalla quantità di acqua, dallo stato fisico amorfo e cristallino dell'amido, dal grado di reticolazione glutine e dalla composizione quali-quantitativa di tutti i costituenti in grado di legare l'acqua all'interno dell'impasto). La difficoltà di gestire in modo efficace ed efficiente il processo di essiccamento della pasta lunga bucata o con formati geometrici complessi, senza incorrere in difetti legati alla sua stabilità strutturale, è una criticità ancora attuale dimostrata da recenti lavori scientifici.
- La produzione di pasta lunga bucata e festonata è del tutto nuova e dovrebbero essere previsti indicatori di performance insieme con i relativi livelli minimi da raggiungere come obiettivi intermedi per garantire l'efficacia e l'efficienza del sistema di gestione del processo di essiccamento e di stabilizzazione della pasta.

➢ *Area di innovazione e specializzazione riconducibile al documento "Smart Puglia 2020" ed al documento "La Puglia delle Key Enabling Technologies" (art. 4 Avviso CdP)*

Sulla base delle informazioni rese dall'impresa nella Sezione 2 – *Relazione generale in Attivi Materiali* ed in conformità con quanto disciplinato dall'art. 4 dell'Avviso, si conferma la riconducibilità della proposta progettuale a:

A. *Area di innovazione: SALUTE DELL'UOMO E DELL'AMBIENTE;*
   - *Agroalimentare/Agroindustria;*

[8] La reologia è la scienza che studia gli equilibri raggiunti nella materia deformata per effetto di sollecitazioni. Costituisce un punto di incontro interdisciplinare per una varietà di discipline scientifiche: biologia, chimica, fisica, matematica, ingegneria e geologia. Vi sono diversi materiali coinvolti nello studio reologico: farmaceutici, alimentari, materie plastiche, gomme, ceramiche (reologia della ceramica).

- *KETS 6: "Tecnologie di produzione avanzata";*
- *KETS 1: "Nano e microelettronica";*
- *KETS 5: "Materiali avanzati".*

GIUDIZIO FINALE COMPLESSIVO

Il progetto industriale definitivo si presenta in grado di consentire un'innovazione estesa all'impresa nel suo complesso. L'analisi della sua rilevanza e portata innovativa ha permesso di esprimere giudizi favorevoli rispetto a tutte le criticità emerse in fase di accesso, permettendo di evidenziare in modo inequivocabile l'obiettivo di innovazione industriale e gli obiettivi intermedi, anche rispetto alla tempistica di realizzazione (come riportato nel GANTT). Le informazioni riportate nel progetto hanno permesso di stabilire la relazione funzionale tra le singole tecnologie abilitanti introdotte per la produzione avanzata della pasta ed i singoli obiettivi tecnologici previsti nel progetto industriale. È possibile ritenere che le tecnologie (KETS) introdotte con il programma di investimento e che abilitano i nuovi modelli di produzione avanzata proposti possono essere considerate in grado di contribuire non solo singolarmente, ma anche in modo sinergico, al miglioramento sostanziale della qualità dei prodotti, dei processi, dell'impatto ambientale e dell'organizzazione lungo tutta la catena del valore.

Giudizio positivo è esprimibile rispetto a tutti gli indicatori di performance previsti al fine di monitorare nel tempo la sostenibilità tecnologica, ambientale, e capacità competitiva, efficienza interna e capacità di creare *partnership* di ricerca. Tuttavia, per ciascuno di questi indicatori, non è stato previsto un livello minimo da perseguire rispetto al piano di realizzazione degli investimenti.

Dal punto di vista della sostenibilità ambientale, essenzialmente attribuita all'aspettativa di una minore incidenza degli scarti, dei rifiuti e dei consumi termici ed energetici a parità di pasta prodotta, non sono stati forniti elementi utili per una valutazione a medio e lungo termine dell'impatto ambientale derivante dall'aumento della dimensione produttiva nel suo complesso.

Dal punto di vista della propensione dell'impresa di creare *partnership* con enti ed università, si evidenzia che la stessa sembra limitata prevalentemente alla valutazione delle caratteristiche salutistiche della pasta ricca di betaglucani. Non sembra altrettanto attiva la partecipazione ad attività di ricerca programmata allo sviluppo tecnologico del processo di essiccamento da adattare alla produzione di nuovi formati di pasta lunga bucata e festonata e per la quale, invece, sembra che ci si avvalga prevalentemente della collaborazione con i costruttori degli impianti. La produzione di pasta lunga bucata e festonata è del tutto nuova e dovrebbero essere previsti indicatori di performance insieme con i relativi livelli minimi da raggiungere come obiettivi intermedi per garantire l'efficacia e l'efficienza del sistema di gestione del processo di essiccamento e di stabilizzazione della pasta.

1.7. Cantierabilità dell'iniziativa

2.4.1 Immediata realizzabilità dell'iniziativa

Dall'analisi della documentazione di progetto presentata risulta che l'investimento proposto sarà realizzato prevalentemente presso lo stabilimento storico "Granoro" ubicato in Corato, alla Strada Provinciale 231, Km. 35,100. L'attuale sito produttivo presenta un'estensione di circa mq. 70.000 ed è identificato catastalmente al:

- Fg. 22, P.lla 136 Sub. 1 cat. D/1, S.P. 231, piano S1-T-1-2;
- Fg. 22, P.lla 1312 Sub. 1 cat. D/1, via Nazionale SN, piano T;
- Fg. 22, P.lla 1464 Sub. 1 cat. Area urbana, Via Nazionale SN, piano T;
- Fg. 22, P.lla 1464 Sub. 2 cat. D/1, via Nazionale SN, piano T;
- Fg. 22, P.lla 1464 Sub. 3 cat. D/1, via Nazionale SN, piano T.

L'impresa afferma che i terreni su cui insiste il sito sono variamente "tipizzati" dal Piano Regolatore Generale vigente nel Comune di Corato: alcune superfici ricadono in zona industriale (Zona D), mentre altre ricadono in zona F ed in zona di espansione (Zona C). A tal riguardo Granoro precisa che le superfici tipizzate in maniera differente rispetto alla "D" sono state comunque legittimamente utilizzate nelle varie fasi di espansione dello stabilimento, in virtù di norme derogatorie contenute sia nelle norme tecniche di attuazione del P.R.G., sia nelle norme statali e regionali vigenti.

La perizia giurata resa dal geom. Felice Buonomo in data 02/12/2009, in occasione del PIA realizzato sullo stesso sito, conferma, peraltro, la rispondenza delle sopra citate aree ai vigenti vincoli edilizi, urbanistici e di destinazione d'uso in relazione all'attività svolta e da svolgere.

Il programma di investimento prevede anche la realizzazione di opere edili presso un sito distaccato, ma adiacente allo stabilimento principale GRANORO, ubicato nel Comune di Corato, alla Via Gigante ed identificato catastalmente al:

- Fg. 22, P.lla 1505 Sub. 1 cat. In corso di costruzione - l'impresa dichiara che il sito è posto integralmente in zona indutriale (D), P.T.;
- Fg. 22, P.lla 1505 Sub. 2 cat. In corso di costruzione - l'impresa dichiara che il sito è posto integralmente in zona indutriale (D), P.T -1-2.

Tale sito – ricadente interamente nella zona industriale ("D") del P.R.G. di Corato - presenta un'estensione di mq. 2.755 ed è individuato catastalmente al FG 22 particella 1505. L'impresa dichiara che le suddette opere edili consisteranno nel completamento ed ampliamento in sopraelevazione di un capannone industriale da adibire a deposito, ritenuto funzionale all'attività principale ed integrato nell'organizzazione logistica dell'opificio.

La disponibilità dei suoli e degli immobili sopra indicati è confermata dai seguenti titoli[9], verificati nella fase istruttoria dell'istanza di accesso:

1. atto di compravendita di terreno a rogito del notaio Diego Eramo del 7/12/1942;
2. atto di compravendita di terreno a rogito del notaio Diego Eramo del 25/9/1962 rep. 29458/13385;
3. atto di compravendita di suolo industriale a rogito del notaio Domenico Capozza del 30/6/1969 rep. 2031/1091;
4. atto di compravendita di terreno a rogito del notaio Domenico Capozza del 27/10/1987 rep. 22790/7042;
5. atto di transazione a rogito del notaio Agostino Lauro del 24/11/1994 rep. 32055/3588;
6. atto di compravendita di terreno a rogito del notaio Agostino Lauro del 27/11/1995 rep. 34847/4103;
7. atto di compravendita di terreno a rogito del notaio Giulia Fabbrocini del 23/4/1997 rep. 14342/2841;

[9] I titoli di disponibilità numerati da 1 a 13 si riferiscono all'unità produttiva mentre, il titolo numerato 14, si riferisce all'immobile attualmente allo stato di rustico.

8. atto di compravendita di terreno a rogito del notaio Giulia Fabbrocini del 26/7/2001 rep. 32747/5574;
9. atto di cessione di aree a viabilità a rogito del notaio Domenico Capozza del 7/5/2003 rep. 63153/19140;
10. atto di compravendita di terreno a rogito del notaio Giulia Fabbrocini del 28/4/2004 rep. 45516/7691;
11. atto di compravendita di cessione gratuita terreno a rogito del notaio Giulia Fabbrocini del 2/7/2004 rep. 46220/7832;
12. convenzione urbanistica a rogito del notaio Giulia Fabbrocini del 15/12/2006 rep. 52490/9381;
13. atto di compravendita immobile urbano a rogito del notaio Giulia Fabbrocini del 7/6/2012 rep. 57195/12432;
14. atto di compravendita di immobile a rogito del notaio Francesco Capozza del 14/05/2013 rep. 824/556.

La proprietà esclusiva dei suoli e degli immobili sopra evidenziati, soddisfa il vincolo di mantenimento dei beni agevolati per i 5 anni successivi alla data di completamento degli investimenti, come già verificato in fase istruttoria dell'istanza di accesso.

Sulla base della documentazione e delle verifiche espletate in fase istruttoria dell'istanza di accesso, gli immbobili interessati dal presente programma di investimenti sono stati assentiti mediante i seguenti provvedimenti autorizzativi:

A. Capannone industriale (S.P. 231)
   - Nulla Osta Comune di Corato n. 164 del 10/11/1964;
   - Nulla Osta Comune di Corato n. 114 del 21/06/1968;
   - Concessione Edilizia Comune di Corato n. 14 del 22/02/1979;
   - Concessione Edilizia Comune di Corato n. 35 del 22/02/1984;
   - Concessione Edilizia Comune di Corato n. 121 del 04/04/1990;
   - Concessione Edilizia Comune di Corato n. 84 del 25/03/1992;
   - Provvedimento Unico Autorizzativo Comune di Corato (SUAP) n. 01 del 02/01/2007 con relativo Permesso di Costruire n. 290 del 29/12/2006;
   - Provvedimento Unico Autorizzativo Comune di Corato (SUAP) n. 10 del 25/07/2012 con relativo Permesso di Costruire n. 103 del 25/07/2012;

   nonché interessati dai seguenti Certificati di Agibilità:
   - Comune di Corato 28/09/1967;
   - Comune di Corato n. 36 del 22/04/1991;
   - Comune di Corato n. 76 del 17/12/1991;
   - Comune di Corato n. 13 del 05/05/1993;
   - Comune di Corato n. 57 del 30/03/2009
   - Attestazione di Conformità e di Agibilità (art. 10 D.P.R. 7 settembre 2010, n. 160) del 20/02/2015 (prot. Comune di Corato n. 6139).

B. Capannone e la palazzina uffici (via Gigante)[10]:
   - Permesso di Costruire Comune di Corato n. 193 del 27/07/2009;
   - Permesso di Costruire Comune di Corato n. 156 del 09/09/2011;

[10] Si rammenta che il capannone e la palazzina uffici di via Giagante sono allo stato rustico e, pertanto, ancora privi del Certificato di Agibilità.

- Provvedimento Unico Autorizzativo Comune di Corato (SUAP) n. 16 del 20/09/2012;
- SCIA Comune di Corato in sanatoria, datata 05/04/2013, prot. n. 10664, in relazione alla quale è stato adottato provvedimento del Dirigente Settore Edilizia Privata del Comune di Corato prot. 119 del 17/04/2013.

Sulla base delle informazioni rese, si illustrano di seguito le opere edili in progetto ed i procedimenti amministrativi da espletare per l'ottenimento dei relativi titoli abilitativi e lo stato dell'arte dei medesimi:

1. **Ampliamento della zona uffici (S.P. 231):** realizzazione di opere interne di completamento del piano superiore - attualmente allo stato rustico - della Palazzina Uffici. Gli interventi consisteranno prevalentemente nella dotazione impiantistica (impianto elettrico e di illuminazione, idrico sanitario, condizionamento estivo e invernale, etc.) e nella realizzazione di opere di finitura (massetti cementizi per il completamento delle pavimentazioni, acquisto e messa in opera di rivestimenti e pavimenti, installazione di serramenti caratterizzati da prestazioni termiche performanti, infissi interni, etc.). L'impresa dichiara che tali interventi, trattandosi di opere interne che non incidono su indici e parametri urbanistici, sono di immediata esecutività mediante presentazione di SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) o CILA (Comunicazione di Inizio Lavori Asseverata) presso l'Ufficio Comunale SUAP e presso l'Ufficio Urbanistico del Comune di Corato[11].
2. **Impiantistica generale di stabilimento:**
   - Impianto per la protezione dalle scariche atmosferiche. L'impresa afferma che l'intervento impiantistico è di immediata esecuzione, poiché i lavori potranno essere avviati alla data di presentazione di SCIA o CILA presso l'Ufficio Comunale SUAP e presso l'Ufficio Urbanistico del Comune di Corato.
   - Impianto antincendio di rilevamento fumi. L'impresa afferma che si tratta di intervento impiantistico interno all'opificio e, pertanto, senza rilevanza urbanistica ed edilizia, per la cui realizzazione è sufficiente la Comunicazione Edilizia.
3. **Nuovo Capannone da adibire a deposito (con annessa palazzina uffici) – Via Gigante:** sono previste opere di ampliamento in sopraelevazione e di completamento di un capannone industriale allo stato rustico (attualmente previsto al solo piano terra) da destinare a stoccaggio di prodotti alimentari e di materiali da imballaggio, ubicato presso un sito in adiacenza all'unità produttiva storica del Pastificio.
   GRANORO dichiara che per la realizzazione di queste opere è già stata avviato l'iter autorizzativo per l'ottenimento del PUA (Provvedimento Unico Autorizzativo) e del relativo Permesso di Costruire, per il quale è stata ottenuta:
   - ✓ Determina favorevole del SUAP Corato alla pratica edilizia 95/14, prot. n°6986 del 27/02/2015;
   - ✓ Parere favorevole dell'ASL prot. n°1217 del 16/06/2015;
   - ✓ Parere favorevole dei Vigili del Fuoco, prot. n°13723 del 17/04/2015;

[11] Tali procedure edilizie consentono l'inizio dei lavori già alla data di presentazione della documentazione presso gli Uffici Comunali.

- ✓ Parere favorevole dell'Ufficio SPESAL (Igiene e sicurezza sul lavoro), prot. n°222845 del 27/11/2015[12].

Inoltre, come asseverato dall'Ing. Campione nella relazione peritale giurata del 01/08/2016 (acquisita con prot. AOO PS CdP 3483/I del 04/08/2016), da un punto di vista strutturale le opere in oggetto si configurano come "sopraelevazione" e, pertanto, sono soggette alle disposizioni di cui all'articolo 90 del D. Lgs. 380/2001 ed alle prescrizioni contenute nella circolare esplicativa della Regione Puglia – Servizi Lavori Pubblici (prot. AOO_64 -0063622 del 06/07/2010), le quali dispongono che l'Ufficio della Città Metropolitana di Bari preposto, nei casi di interventi strutturali di "sopraelevazione" ricadenti nelle zone sismiche classificate a bassa sismicità (zone 3 e 4), debba verificare che la progettazione sia conforme alle N.T.C. (Norme Tecniche per le Costruzioni) vigenti, rilasciando un atto autorizzativo apposito, propodeutico al rilascio del Permesso di Costruire.

Si segnala che l'impresa proponente, con successive integrazioni, ha trasmesso le autorizzazioni conseguite dal Comune di Corato per la realizzazione degli interventi programmati. In dettaglio:

- ✓ Permesso di Costruire n°53/16 del 09/11/2016[13];
- ✓ Provvedimento Unico Autorizzativo n°29 del 18/11/2016[14].

Alla luce di quanto verificato, l'iniziativa è di immediata realizzabilità.

2.4.2 Sostenibilità ambientale dell'iniziativa

La valutazione della "Relazione di sostenibilità ambientale dell'investimento" e dell'"Autocertificazione attestante il regime giuridico dell'area oggetto di intervento" – presentate in fase di accesso - è stata effettuata dall'Autorità Ambientale della Regione Puglia – Servizio Ecologia, Area Politiche per la Riqualificazione, la Tutela e la Sicurezza Ambientale e per l'Attuazione delle Opere Pubbliche – e trasmessa a Puglia Sviluppo con nota prot. AOO_089/0013759 del 09/10/2015.

La suddetta valutazione dichiara l'iniziativa nel suo complesso sostenibile, a condizione che:

A. **Prima della realizzazione dell'investimento proposto**, dovrà essere avviata la Procedura di Verifica di Assoggettabilità a VIA ai sensi della L.R. 12 aprile 2001, n. 11 e ss.mm.ii. e del D.Lgs. n. 152/06 e ss. mm. ii.
B. **Prima della messa in esercizio dell'intervento**, dovrà essere aggiornata l'Autorizzazione Integrata Ambientale a seguito delle modifiche che saranno introdotte con il programma di investimenti proposto.
C. Siano attuati tutti gli accorgimenti proposti nella direzione della sostenibilità ambientale e di seguito sintetizzati:
   1. recupero e reimpiego delle acque meteoriche per gli usi non potabili (rete duale);
   2. installazione di una linea produttiva che consente la riduzione di consumi idrici rispetto all'impianto esistente;
   3. realizzazione dell'area a verde con essenze autoctone;

[12] In relazione al succitato Parere ASL l'impresa ha attestato che, sebbene lo stesso sia datato 27/11/2015, è stato rilasciato in data 10/05/2016 a seguito del pagamento degli oneri istruttori, come da ricevuta di pagamento allegata al documento.
[13] Acquisito con prot. AOO PS CdP 6245/I dell'11/11/2016.
[14] Acquisito con prot. AOO PS CdP 6552/I del 21/11/2016.

4. realizzazione di ampliamenti e nuovo capannone su strutture esistenti al fine di non impegnare nuove superfici;
5. impianto di co-trigenerazione ad alto rendimento (CAR) a gas metano;
6. ammodernamento degli impianti produttivi di processo che consentono la riduzione dei consumi energetici;
7. AUDIT energetico quadriennale dell'azienda per l'individuazione dei centri di consumo energetico e la pianificazione della gestione dell'energia;
8. conferma del Sistema di Gestione ISO 14001 e registrazione EMAS III già in possesso dell'azienda.

➢ In considerazione della specificità del programma di investimenti, al fine di incrementare la sostenibilità ambientale dell'intervento, si prescrive:

9. realizzazione di interventi di efficientamento energetico degli edifici di nuova costruzione (miglioramento dell'isolamento termico dell'involucro edilizio, dimensionamento dei componenti vetrati, eventuale inserimento di sistemi solari passivi, scelta di tipologie di impianti di riscaldamento caratterizzati da elevati valori di efficienza, ecc.);
10. realizzazione dei nuovi edifici utilizzando materiali da costruzione sostenibili (materiali da fonti rinnovabili, materiali riciclati/recuperati, materiali di produzione locale, materiali riciclabili e smontabili, materiali dotati di marchi di qualità ecologica riconosciuti, ecc.);
11. realizzazione di prodotti che prevedono, a valle dell'investimento proposto, una riduzione dell'imballaggio per unità di prodotto, anche nell'ottica di una disincentivazione di prodotto "usa e getta" (es. soluzioni per il mercato dei "prodotti sfusi"/"prodotti alla spina").

In relazione a quanto richiesto dall'Autorità Ambientale in sede di valutazione dell'istanza di accesso (come da elenco sopra esposto) si riporta quanto segue:

A. Granoro S.r.l. ha ottemperato l'adempimento relativo all'avvio della Procedura di Verifica di Assoggettabilità a VIA ai sensi della L.R. 12 aprile 2001 n. 11 e ss.mm.ii. e del D.Lgs. n. 152/06 e ss.mm.ii. prima della realizzazione dell'investimento proposto. Nello specifico, l'azienda ha prodotto copia della Domanda di avvio della Procedura di Verifica di Assoggettabilità a VIA presentata in data 06/05/2016 all'Assessorato Qualità Ambiente – Sezione Ecologia della Regione Puglia.
   Con nota del 28/03/2017 (ns. prot. AOO PS GEN 3214/I del 29/03/2017) l'Autorità Ambientale della Regione Puglia ha trasmesso Atto Dirigenziale n. 30 del 08/03/2017 con il quale la Sezione Autorizzazioni Ambientali del Dipartimento Mobilità, Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio della Regione Puglia determina *"di escludere, sulla scorta del parere del comitato Regionale VIA, dei lavori delle Conferenze dei servizi ed in particolare degli esiti delle CdS del 09 e 16 gennaio 2017 e di tutti i pareri e dei contributi resi dai vari soggetti intervenuti nel corso del procedimento, dalla procedura di valutazione ambientale, il progetto di ampliamento e di aggiornamento tecnologico con opere edili del pastificio Attilio Mastromauro Granoro presentato dalla società Pastificio Attilio Mastromauro Granoro S.r.l., a condizione che vengano ottemperate tutte le prescrizioni e gli adempimenti riportati in narrativa e negli allegati che costituiscono parte integrante del provvedimento"*.

B. Si rammenta che, prima della messa in esercizio degli impianti, la proponente dovrà effettuare, presso la Sezione Ambiente della Città Metropolitana di Bari, l'aggiornamento della AIA - Autorizzazione Integrata Ambientale.

C. La società proponente ha previsto accorgimenti tali da rendere l'iniziativa sostenibile dal punto di vista ambientale mediante l'adozione delle seguenti soluzioni:

1) Recupero e reimpiego delle acque meteoriche per gli usi non potabili (rete duale): per lo smaltimento delle acque meteoriche nell'ambito del progetto di completamento ed ampliamento del nuovo capannone industriale, inoltrato presso la Provincia di Bari (oggi Città Metropolitana di Bari), si prevede la realizzazione di una rete duale che consenta il recupero delle acque meteoriche ed il loro reimpiego per usi non potabili. In particolare, il progetto prevede che tale acqua venga utilizzata per l'irrigazione della zona verde a realizzarsi e per gli usi non potabili all'interno dei servizi igienici. Essa potrà, infine, essere utilizzata per il reintegro dell'acqua di alimentazione dell'impianto antincendio.
2) Installazione di una linea produttiva che consente la riduzione di consumi idrici rispetto all'impianto esistente: l'impresa ha previsto l'implementazione di una nuova linea di produzione per pasta lunga bucata e festonata che, nella fase di raffreddamento del prodotto, anziché utilizzare acqua fredda prodotta in torre evaporativa, utilizzerà un impianto a circuito chiuso in cui l'acqua, raffreddata in apposito chiller, non subirà diminuzioni di portata. L'azienda ha stimato una riduzione del consumo di acqua potabile di circa 212 mc/anno grazie all'eliminazione dell'attuale torre evaporativa, che richiede un reintegro continuo di acqua per compensare le quantità perse per evaporazione, nonché quelle necessarie per lo spurgo continuo (15%) e quelle per compensare le perdite per trascinamento di gocce (5%).
3) Realizzazione dell'area a verde con essenze autoctone: Granoro ha confermato che, per la realizzazione della zona verde prevista sul nuovo sito di via Gigante, verranno utilizzate piante autoctone.
4) Realizzazione di ampliamenti e nuovo capannone su strutture esistenti al fine di non impegnare nuove superfici: per la realizzazione di tutti gli interventi di opere edili ed assimilabili, non è previsto l'utilizzo di nuove superfici (le opere di ampliamento della zona uffici saranno realizzate all'interno del piano superiore già esistente della palazzina uffici ed il completamento del nuovo capannone in sito staccato insisterà sulla superficie preesistente con ampliamento in sopraelevazione).
5) Impianto di co-trigenerazione ad alto rendimento (CAR) a gas metano: sarà comunque realizzato l'impianto di co-trigenerazione ad Alto Rendimento alimentato a gas metano, previsto in fase di accesso e non ammesso ad agevolazione. Tale impianto produrrà energia elettrica per circa 1.500 KWe, essendo tale il dimensionamento consentito dall'attuale disponibilità di gas metano dichiarata dal gestore della rete cittadina (Italgas S.p.A.).
6) Ammodernamento degli impianti produttivi di processo che consentono la riduzione dei consumi energetici: il programma di investimenti prevede l'ammodernamento di alcuni impianti produttivi, al fine di innovare tecnologicamente il processo produttivo e di conseguire una sensibile riduzione dei consumi energetici, sia mediante misure di contenimento delle dispersioni

termiche, sia con l'aumento della capacità produttiva (miglioramento dei consumi specifici per effetto scala).

7) AUDIT energetico quadriennale dell'azienda per l'individuazione di centri di consumo energetico e la pianificazione della gestione dell'energia: Granoro si impegna ad effettuare, con cadenza quadriennale, l'Audit energetico previsto dal D. Lgs. N. 102 del 04/07/2014 dichiarando, peraltro, di aver già effettuato il primo Audit Energetico, affidato ad ente abilitato e depositato presso il sito ENEA in data 3/12/2015.

8) Conferma del Sistema di Gestione ISO 14001 e registrazione EMAS III: Granoro dichiara di aver implementato fin dal 2004 un Sistema di Gestione ISO 14001, non avendo mai interrotto la certificazione. Dal 2010 il sito risulta ininterrottamente registrato EMAS. La società conferma la propria intenzione di conservare, anche in futuro, il sistema di Gestione ISO 14001 e la registrazione EMAS III.

9) Realizzazione di interventi di efficientamento energetico degli edifici di nuova costruzione: il capannone industriale sarà tompagnato utilizzando blocchi di termolaterizio di spessore 30 cm., diversamente dalle tecniche utilizzate nei capannoni prefabbricati in cui si adottano normalmente pannellature in cls altamente disperdenti. Anche nella palazzina uffici saranno utilizzati gli stessi materiali di tompagno. Inoltre, sempre nell'ottica dell'efficientamento energetico, l'impianto idrico sarà integrato con un pannello solare, in grado di produrre gran parte dell'acqua calda di cui necessiterà la struttura per gli usi igienico-sanitari.

10) Realizzazione dei nuovi uffici utilizzando materiali da costruzione sostenibili: come si può rilevare dalle schede tecniche allegate al computo metrico redatto dall'Arch. Giovanna Alicino (progettista architettonico dell'intervento "Ampliamento della zona Uffici") nella realizzazione dei nuovi uffici saranno utilizzati, laddove possibile, materiali ecosostenibili. A tale scopo si evidenzia la realizzazione della coibentazione del solaio di copertura del piano da adibire ad uffici mediante l'uso di pannelli di sughero, che vanta elevata capacità di accumulo termico grazie agli alti valori di densità e di calore specifico, che conferiscono un sostanziale smorzamento delle fluttuazioni termiche. Inoltre, il conglomerato di sughero espanso è un materiale naturale al 100%, fabbricato dalla corteccia della sughera, poi ridotta in granuli, surriscaldata e compattata in blocchi, utilizzando unicamente la Suberina (resina presente nel sughero) come elemento collante ed aggregatore dei granuli.

Il pannello prescelto è correntemente utilizzato in bioarchitettura per le sue caratteristiche peculiari:

- assenza di collanti chimici (privo di formaldeide);
- bassa conducibilità termica;
- inalterabile nel tempo (durata illimitata);
- pur essendo un materiale leggero, se sottoposto a forze di compressione o di flessione riesce a conservare la stabilità dimensionale;
- resiste al fuoco, non produce fumi tossici ed è autoestinguente;
- è compostabile, riutilizzabile e riciclabile al 100%;
- non è danneggiato dall'esposizione ai raggi UV.

Nell'applicazione degli intonaci per il "rinzaffo" è stato previsto l'utilizzo di biocalce (malta costituita da calce naturale), contenente materie prime di origine rigorosamente naturale, a ridotte emissioni di CO_2 e bassissime emissioni di

sostanze organiche volatili, mentre per l'applicazione dell'intonaco finale è prevista l'adozione di un prodotto naturale ecocompatibile che, oltre alle caratteristiche appena citate per il "rinzaffo", presenta l'ulteriore caratteristica di essere riciclabile come inerte a fine vita.

Anche per la pitturazione degli ambienti si utilizzerà un prodotto ecocompatibile, a base acril-silossanica all'acqua.

11) Realizzazione di prodotti che prevedono, a valle dell'investimento proposto, una riduzione dell'imballaggio per unità di prodotto, anche nell'ottica di una disincentivazione di prodotto "usa e getta": fra gli interventi programmati è annoverabile l'acquisto di una macchina confezionatrice di pasta lunga dotata di un innovativo sistema "sgonfia sacchetti", che consentirà una riduzione del volume dei pacchi di pasta e, di conseguenza, una riduzione, stimata nell'ordine del 5%, del consumo di imballaggio primario (polipropilene) e di imballaggio secondario (cartone).

Alla luce di quanto sopra riportato si ritiene l'iniziativa rispondente agli accorgimenti ed alle prescrizioni ambientali.

2.4.3 Valorizzazione e riqualificazione delle attività produttive e delle strutture esistenti

Sulla base di quanto dichiarato dall'impresa, il progetto di investimento proposto, ampliando il potenziale produttivo del Pastificio GRANORO, tenderà all'ottimizzazione e all'efficientamento delle fasi produttive, con rilevanti effetti positivi sulla redditività dell'impresa.

Obiettivo degli investimenti sarà, infatti, un miglioramento del grado di sfruttamento degli impianti con l'inevitabile incremento delle quantità effettivamente prodotte e vendute.

La realizzazione del prospettato programma di investimenti consentirà di riqualificare l'offerta commerciale della "GRANORO", in ragione delle seguenti motivazioni:

- ***l'andamento delle vendite*** caratterizzato, negli ultimi anni, da una prepotente crescita dei volumi, che ha permesso il consolidamento delle posizioni di mercato raggiunte. A tal proposito l'impresa evidenzia l'incremento dei volumi di fatturato nell'esercizio 2015 (pari a oltre € 71.000.000) rispetto all'esercizio 2014 (€ 65.000.000 circa) ed all'esercizio 2013 (€ 60.000.000 circa);
- ***il forte radicamento nel Mezzogiorno*** del Pastificio GRANORO rappresenta un forte vantaggio competitivo;
- ***il sempre maggiore ricorso alla GDO*** quale canale distributivo in grado di garantire un'integrale copertura del territorio, in considerazione del processo di espansione anche al Centro-Nord;
- ***lo sviluppo del mercato estero***, soprattutto quello extra-CEE, rappresenta un'opportunità da non perdere.

In ordine alla valorizzazione delle strutture preesistenti, sotto il profilo più squisitamente tecnico-produttivo, GRANORO evidenzia come la realizzazione del presente programma di investimento consentirà una più corretta ed efficace programmazione della produzione e della correlata gestione integrata delle fasi produttive; il tutto finalizzato alla gestione razionale di ogni singolo ciclo di produzione, nonché a determinare, per ciascun formato di pasta, la quantità ottimale da produrre, tenendo conto delle due seguenti esigenze:

1. lotto minimo economico da produrre;
2. quantità ottimale di stoccaggio, tenendo conto delle richieste di mercato.

Sulla base di quanto riportato nella "Scheda tecnica di sintesi", il programma di investimento proposto avrà ricadute anche rispetto alle produzioni dell'area di riferimento (territorio di Corato), caratterizzata dalla presenza di una consolidata filiera agroalimentare.
A tal proposito, l'iniziativa in oggetto è finalizzata a favorire il riposizionamento strategico delle produzioni della "Granoro" (ottimizzandone i costi di produzione ed amplificando gli sbocchi commerciali) e dell'intera filiera agroalimentare, mediante l'implementazione di procedure ad alto impatto tecnologico, lo sfruttamento di consolidate competenze produttive specialistiche ed il conseguente riallineamento verso produzioni a più alto valore aggiunto.
GRANORO evidenzia come la realizzazione del presente programma di investimenti, anche per effetto delle sinergie che si creeranno a monte ed a valle del processo produttivo con altre imprese operanti lungo la stessa filiera e nella medesima area, consentirà il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- crescita del livello di integrazione industriale di filiera;
- innalzamento dei livelli di qualificazione delle risorse umane;
- riposizionamento strategico della produzione verso segmenti o prodotti a più alto valore aggiunto;
- potenziamento dei flussi in esportazione di prodotti di filiera ad alta vocazione territoriale, nell'ambito di processi di internazionalizzazione del tessuto produttivo locale.

2. VERIFICA DI AMMISSIBILITÀ DELLE SPESE DI INVESTIMENTO INDUSTRIALE

2.1. Ammissibilità, pertinenza e congruità dell'investimento industriale e delle relative spese

L'iniziativa proposta da Pastificio Attilio Matromauro - GRANORO S.r.l., coerentemente con quanto previsto in sede di progettazione di massima, è inquadrabile nel Codice ATECO 2007: 10.73.00 "*Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili*".
Si ritiene, quindi, l'investimento ammissibile secondo quanto previsto dall'Avviso.

Di seguito si riporta l'articolazione del programma di investimenti proposto dall'impresa Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l.:

PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO - GRANORO S.R.L. (IMPORTI IN EURO)	SPESA PREVISTA RICLASSIFICATA	SPESA AMMISSIBILE
STUDI PRELIMINARI DI FATTIBILITA'	**8.080,00**	**0,00**
OM 3 - Nuovo capannone da adibire a deposito (via Gigante)	*2.500,00*	*0,00*
Contributo parziale per la progettazione obbligatoria per legge e per la redazione della documentazione su Impianto elettrico e speciali	2.500,00	0,00
OM4 - Impianto antincendio di rilevamento fumi	*5.580,00*	*0,00*
Progettazione obbligatoria per legge e per la redazione della documentazione su Impianto rilevazione fumi	5.580,00	0,00
PROGETTAZIONI E DIREZIONE LAVORI	**0,00**	**0,00**
SUOLO AZIENDALE E SUE SISTEMAZIONI	**0,00**	**0,00**
OPERE MURARIE E ASSIMILATE	**1.699.828,00**	**1.652.445,58**
Opere murarie	***932.288,00***	***894.864,58***
OM1 - Ampliamento zona Uffici	201.690,00	190.566,58
Realizzazione di opere edili per il completamento del piano superiore della Palazzina Uffici (demolizioni e smontaggi, realizzazione di tramezzature, rivestimenti e pavimentazioni, montaggio di porte e infissi, assistenza per opere impiantistiche, coibentazione solaio di copertura)	186.690,00	175.941,58
Costruzione di scala metallica esterna di emergenza	15.000,00	14.625,00
OM2 - Impianto protezione scariche atmosferiche	51.500,00	25.200,00
Esecuzione di scavo in sezione ristretta su tutto il perimetro dell'opificio per alloggiamento di cavo in rame, collegato all'impianto di protezione contro le scariche atmosferiche. Assitenza, chiusura e rifinitura finale	51.500,00	25.200,00
OM3 - Nuovo capannone da adibire a deposito (via Gigante)	679.098,00	679.098,00
Completamento ed ampliamento in sopraelevazione del capannone (Via Gigante): sopraelevazione struttura preesistente, assistenza alle opere di copertura in struttura metallica, realizzazione copertura, murature perimetrali, completamento P.T. e vano scala, pavimentazione P.T. e 1P, rivestimenti e finiture prospetti esterni, impermeabilizzazione gronda, serramenti P.T e 1P, assistenza impiantistica, pluviali e gocciolatoi, f.p.o. di n. 3 portoni, di scala metallica e di montacarichi merci e persone portata 3000 kg., completo di cabina, struttura metallica e chiusura	431.200,00	431.200,00
Completamento Palazzina Uffici (Via Gigante): realizzazione di vani all'interno dell'ambiente "servizi igienici", massetto con interposizione di rete elettrosaldata, massetti e assistenza impiantistica, rifinitura lastrico solare, fpo rivestimenti muri esterni, finitura prospetti esterni, pavimentazione interna, rivestimenti servizi igienici e spogliatoio, fpo di soglie, davanzali, stipiti in pietra, gradi, sottogradi alle 4 rampe di scale, compreso pavimento pianerottoli e androne portone, serrmenti, avvolgibili, assistenza al serramentista, fpo di n. 2 fosse IMHOFF	105.770,00	105.770,00
Realizzazione di una riserva idrica interrata antincendio (Via Gigante): realizzazione di riserva idrica antincendio interamente interrata, della capacità di circa 70 mc, fpo sistema impermeabilizzante e malta cementizia bicomponente elastica; realizzazione di piccolo vano per alloggiamento delle pompe antincendio adiacente alla riserva idrica; realizzazione di scaletta in cls per accesso al locale pompe interrato	37.147,00	37.147,00

Codice Progetto: 12AJ7V3

Opere esterne (Via Gigante): realizzazione di muretto di recinzione, di n. 2 pilastrini per ancoraggio cancello scorrevole e n. 2 per ancoraggio cancello accesso pedonale; fpo di n. 2 vasche prefabbricate per raccolta e drenaggio delle acque meteoriche; realizzazione di n. 2 pozzi per drenaggio acque meteoriche; realizzazione di caditoia (lato interno piazzale) e relativo collegamento con la vasca di raccolta acque meteoriche mediante tubazione interrata; fpo di n. 8 pozzetti di ispezione, di caditoia in ghisa lungo il prospetto del capannone e relativo collegamento alla vasca di raccolta; posa in opera di cordoletti in cls pref. per delimitare le aree verdi	47.441,00	47.441,00
Piazzale (Via Gigante): preparazione del sottofondo; fpo di rete elettrosaldata, cls, fibre di vetro di rinforzo del massetto; posizionamento di banda in polietilene espanso e di casseri metallici allineati; trattamento temprante e protettivo della superficie; riempimento dei giunti	45.540,00	45.540,00
Realizzazione di ringhiera su muro di recinzione e di n. 1 cancello	12.000,00	12.000,00
Impianti generali	***767.540,00***	***757.581,00***
OM1 - Ampliamento zona Uffici	*64.620,00*	*60.980,00*
Fornitura in opera di impianto idrico fognante relativo ai servizi igienici da realizzare nell'ambito dei lavori di ampliamento della zona uffici (compreso montaggio di sanitari e rubinetterie)	5.620,00	5.620,00
Realizzazione di impianto di condizionamento estivo/invernale con ventilconvettori e unità di trattamento per il ricambio aria presso il 2° piano della Palazzina Uffici	37.000,00	33.760,00
Realizzazione di impianto elettrico nei nuovi uffici al piano superiore della Palazzina Uffici	22.000,00	21.600,00
OM2 - Impianto protezione scariche atmosferiche	*296.000,00*	*293.371,00*
Realizzazione di impianto di protezione contro le scariche atmosferiche	296.000,00	293.371,00
OM3 - Nuovo capannone da adibire a deposito (via Gigante)	*118.500,00*	*117.750,00*
Impianto elettrico e speciali (illuminazione int./est.; quadri di comando serrande, montacarichi, pompe antincendio; rilevazione fumi, TVCC int./est., allarme antintrusione int./est., automazione cancello, citofonico) c/o capannone di via Gigante da adibire a deposito	87.500,00	86.750,00
Realizzazione di impianto idrico e fognante c/ capannone di via Gigante	18.000,00	18.000,00
Impianto di raccolta delle acque meteoriche	13.000,00	13.000,00
OM4 - Impianto antincendio di rilevamento fumi	*288.420,00*	*285.480,00*
A. Impianto rilevazione fumi Pastificio (€ 260.000,00): 1. ampliamento della Centrale di Rilevazione Incendi a 16 Loop esistente; 2. rilevatore termovelocimetrico Eexi; 3. sirena elettronica con flash esterno; 4. materiali per impianto, installazione, messa in servizio, progettazione. B. Impianto rilevazione fumi ufficio/deposito, locale confezionamento pasta, locale punto vendita e deposito pomodori (€ 19.000,00): 1. rilevatore neurale multicriterio; pulsante allarme manuale incendio; dispositivo ottico acustico "allarme incendio" su Loop; 2. materiali per impianto, installazione, messa in servizio, progettazione. C. Stazione di supervisione (€ 15.000): 1. sistema di supervisione CerberusDMS; 2. postazione PC; 3. installazione e messa in servizio.	288.420,00	285.480,00
MACCHINARI IMPIANTI E ATTREZZATURE	**11.406.685,00**	**10.648.597,00**
Impianti	***10.971.685,00***	***10.503.597,00***
MIA 1 - Nuova linea di produzione per pasta lunga bucata e festonata	*4.731.705,00*	*4.600.705,00*
Linea automatica per pasta lunga 700 kg/h: polmone di alimentazione semola con agitatore; pressa automatica mod. Fast; coppia di trafile rettangolari; stenditrice automatica; galleria di essiccazione; gruppo clima termico e di raffreddamento; sezione di accumulo; sfilatrice singola; n. 5.600 canne portapasta da 2,55 mm; gruppo di recuper sfridi; quadro elettrico di comando e controllo della linea; quadro elettrico di comando e controllo del silo e sfilatrice; automazione "ATS"; automazione "avanzata" silo pasta lunga.	4.241.000,00	4.111.000,00
Lavori di montaggio meccanico della nuova linea di produzione pasta lunga bucata e festonata	80.000,00	80.000,00
Realizzazione di impianto esterno di acqua surriscaldata per linea di produzione pasta lunga	59.005,00	59.005,00
Allacciamenti idrici interni dell'impianto di acqua surriscaldata per linea produzione pasta lunga: 1. allacciamento idraulico di n. 8 batterie zona incarto (€ 11.800,00); 2. allacciamento idraulico di n. 12 batterie zona essiccazione (€ 15.900,00)	27.700,00	27.700,00
Montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina per nuova linea produzione pasta lunga	114.000,00	113.000,00
Fornitura in opera di impianti di acqua potabile per alimentazione nuova linea pasta lunga	25.000,00	25.000,00

Codice Progetto: 12AJ7V3

Fornitura in opera dell'impianto del vuoto alle vasche impastatrici della nuova linea pasta lunga e collegamento all'impianto centralizzato delle pompe del vuoto di stabilimento.	35.000,00	35.000,00
Fornitura in opera di impianto di nebulizzazione c/o sez. Umidificatore della linea produzione pasta lunga	20.000,00	20.000,00
Fpo coibentazione e rivestimenti per tubazioni acqua surriscaldata della nuova linea pasta lunga	80.000,00	80.000,00
Fpo n. 3 canalizzazioni per ricambio aria essiccatoi della nuova linea pasta lunga	20.000,00	20.000,00
Fpo coibentazione e rivestimenti per n. 3 canalizzazioni del ricambio aria essiccatoi della nuova linea pasta lunga	30.000,00	30.000,00
Mia 2 - Aggiornamento tecnologico della linea P4 di pasta corta	*536.760,00*	*535.760,00*
Smontaggio di Incartamento, Essiccatoio e Raffreddatore per successivo potenziamento ed aggiornamento tecnologico della linea pasta corta P4	20.000,00	20.000,00
Ammodernamento tecnologico sui macchinari "Incarto Romet 8-24", "Essiccatoio TCM 11 piani", "Raffreddatore" della Linea P4: - sostituzione componenti meccanici su Essiccatoio TCM e Incarto Romet; - struttura per innalzamento macchine Incarto Romet ed Essiccatoio TCM e sostituzione della pannellatura; - spostamento gruppo termico Incarto Romet ed Essiccatoio TCM; - ammodernamento tecnologico raffreddatore.	341.760,00	341.760,00
Realizzazione di nuovi allacciamenti idrici di acqua surriscaldata, esterni agli essiccatoi della linea pasta corta P4	25.000,00	25.000,00
Allacciamenti idrici acqua surriscaldata, interno della linea pasta corta P4	35.000,00	35.000,00
Aggiornamento tecnologico linea pasta corta P4 relativamente agli allacciamenti elettrici a bordo macchina (escluso pressa e trabatto)	115.000,00	114.000,00
MIA 3 - Aggiornamento tecnologico della linea P5 di pasta corta	*631.000,00*	*630.000,00*
Smontaggio di Incartamento, Essiccatoio e Raffreddatore per successivo potenziamento ed aggiornamento tecnologico della linea pasta corta P5	25.000,00	25.000,00
Ammodernamento tecnologico sui macchinari "Incarto TCM 11 piani", "Essiccatoio TCM 11 piani", "Raffreddatore" della Linea P5: - sostituzione componenti meccanici su Essiccatoio TCM e Incarto TCM; - struttura per innalzamento macchine Incarto TCM ed Essiccatoio TCM e sostituzione della pannellatura; - spostamento gruppo termico Incarto TCM ed Essiccatoio TCM; - ammodernamento tecnologico raffreddatore.	401.000,00	401.000,00
Realizzazione di nuovi allacciamenti idrici esterni di acqua surriscaldata, linea pasta corta P5	35.000,00	35.000,00
Realizzazione di allacciamenti idrici interni di acqua surriscaldata essiccatoi linea pasta corta P5	40.000,00	40.000,00
Aggiornamento tecnologico linea pasta corta P5 relativamente agli allacciamenti elettrici a bordo macchina (escluso pressa e trabatto)	130.000,00	129.000,00
MIA 4 - Aggiornamento tecnologico della linea P7 di pasta corta formati speciali	*411.730,00*	*411.730,00*
Smontaggio degli essiccatoi della linea P7 e allontanamento dei materiali da risulta	15.000,00	15.000,00
Ammodernamento tecnologico sui macchinari "Incarto Teless", "Essiccatoio Teless" della Linea P7: - sostituzione componenti meccanici su Incarto Teless ed Essiccatoio Teless; - sostituzione pannellatura tetto; - coprigiunti per essiccatoio Teless; - realizzazione piano vibrante.	356.730,00	356.730,00
Allacciamenti idrici esterni di acqua surriscaldata linea P7: derivazione dalla rete principale esistente dell'acqua surriscaldata della linea di alimentazione ai nuovi gruppi by-pass	25.000,00	25.000,00
Allacciamento idraulico delle batterie: - n. 8 zona incarto; - n. 12 zona essiccazione.	15.000,00	15.000,00
MIA 5 - Aggiornamento tecnologico della linea P8	*90.000,00*	*89.850,00*
Ammodernamento tetnologico su Raffreddatore della linea P8: realizzazione di nuovo sistema di raffreddamento dell'area di ricircolo. Il sistema si compone di: - batteria riadiante da collocare all'interno del raffreddatore esistente; - impianto termoidraulico coibentato; - realizzazione di nuovi canali per ricircolo aria ed installazione di elettroventilatori assiali; - modifica ed adeguamento della struttura portante esistente.	52.000,00	52.000,00
Allacciamenti elettrici a bordo macchina (raffreddatore linea pasta corta P8)	8.000,00	7.850,00
Allacciamenti idrici a bordo macchina del sistema di raffreddamento da installare c/o linea P8 e collegamento all'impianto di produzione dell'acqua fredda di stabilimento.	4.000,00	4.000,00
Coibentazione e rivestimento dei canali di ricambio aria linea P8	26.000,00	26.000,00
MIA 6 - Aggiornamento tecnologico della linea P9	*737.220,00*	*735.720,00*
Smontaggio di Incartamento, Essiccatoio e Raffreddatore per successivo potenziamento ed	[illegible]000,00	22.000,00

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22 Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l. Progetto Definitivo n. 2

Codice Progetto: 12AJ7V3

aggiornamento tecnologico della linea pasta corta P9		
Ammodernamento tecnologico su Incarto TCM 11 piani, Essiccatoio TCM 11 piani, Raffreddatore della linea P9: - sostituzione componenti meccanici su Incarto TCM e Essiccatoio TCM; - struttura per innalzamento macchine Incarto TCM e Essiccatoio TCM e sostituzione della pannellatura; - spostamento gruppo termico Incarto TCM e Essiccatoio TCM; - modifica sistema di carico dall'alto per Incarto TCM e Essiccatoio TCM; - ammodernamento tecnologico Raffreddatore.	462.220,00	462.220,00
Allacciamenti idrici e collettori esterni impianto acqua surriscaldata linea P9	30.000,00	30.000,00
Allacciamenti idrici interni di acqua surriscaldata linea P9	48.000,00	48.000,00
Aggiornamento tecnologico linea P9 relativamente agli allacciamenti elettrici a bordo macchina (esclusi pressa e trabatto)	160.000,00	158.500,00
Allacciamenti idrici a bordo macchina linea P9: - alimentazione acqua potabile c/o dosatore acqua e semola; - realizzazione impianto raccolta e scarico condense; - alimentazione acqua refrigerata c/o raffreddatore della linea	15.000,00	15.000,00
MIA 7 - Macchine confezionatrici per pasta lungo bucata e festonata	*932.220,00*	*929.720,00*
Linea pasta lunga per bucate e festonate: - Pesatrice automatica pasta lunga mod. FTL-2; - Confezionatrice orizzontale (barra calda) Form-Fill-Seal mod. Q2000; - Trasportatore lineare a nastro mod. TL200; - Pesatrice di controllo dinamica con metaldetector incorporato mod. CP1R MD (omologata con approvazione metrologica italiana).	323.720,00	321.720,00
Impianto di pesatura e confezionamento per pasta lunga: - n. 1 pesatrice doppia Altopack mod. APE-PL; - n. 1 confezionatrice elettronica orizzontale mod. AOD-PL Easy Open gestita da PC industriale; - n. 1 dispositivo sgonfia sacchetti; - n. 1 sistema di visione scarto frammento; - n. 1 sistema di controllo stampa.	549.000,00	549.000,00
Avvicinamento a piè d'opera, posizionamento e montaggi meccanici di n. 2 macchine confezionatrici per pasta lunga	6.500,00	6.500,00
Montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina di tutto l'impianto di confezionamento	48.000,00	47.500,00
Allacciamenti aria compressa nuovo impianto di confezionamento per pasta lunga bucata e festonata: realizzazione di impianto aria compressa per alimentazione dei vari azionamenti pneumatici c/o le 2 macchine confezionatrici e la fardellatrice per il confezionamento della pasta lunga bucata e festonata	5.000,00	5.000,00
MIA 8 - Impianto di confezionamento a cuscino per pasta corta (3° Gruppo)	*1.306.850,00*	*1.304.650,00*
3° Gruppo paste corte: 1. Pesatura - n. 2pesatrici a combinazione multiteste mod. FCBS20 E3 (€ 290.400,00); 2. Confezionamento - n. 2 confezionatrici verticali continue (barra calda - cambio bobina automatico) Form-Fill-Seal mod. VS120 (€ 404.060,00); 3. Rilevazione metalli e controllo peso - n. 2 trasportatori lineari a nastro mod. TL300 (€ 7.200,00); - n. 2 pesatrici di controllo dinamiche con metaldetector incorporato mod. CP1R MD (€ 97.040,00); 4. Trasporto cartoni - n. 1 elevatore cartoni a movimento continuo.	845.550,00	843.550,00
1. N°2 impianti per incartonamento automatico confezioni di pasta corta a cuscino soffiettato (€ 390.000,00) composti da: - macchina automatica fardellatrice mod. 1P/120RQLD; - macchina automatica incollatore mod. HMV/88V; - complessivo di autoregolazione impianto; - kit di aspirazione confezioni. 2. Complessivi di alimentazione impianto di incartonamento per confezioni a cuscino soffiettato di pasta corta (€ 44.000,00), composti da: - trasportatore a nastro elevatore di collegamento con dispositivo di appiattimento confezioni; - dispositivo di rotazione confezioni in piano a 90°; - trasportatore a nastro di lancio; - trasportatore a nastro retrattile con funzione di lancio. 3. Trasportatori a rulli folli per accumulo cartoni pieni (€ 3.600,00); 4. Kit supplementare i aspirazione confezioni (€ 1.200,00).	438.800,00	438.800,00
Avvicinamento a piè d'opera, posizionamento e montaggi meccanici di un gruppo di confezionamento per pasta corta	7.500,00	7.500,00
Montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina del 3° gruppo di confezionamento per pasta	10.500,00	10.300,00

REGIONE PUGLIA - SEZIONE COMPETITIVITÀ E RICERCA DEI SISTEMI PRODUTTIVI - DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO, INNOVAZIONE, ISTRUZIONE, FORMAZIONE E LAVORO

corta		
Allacciamenti aria compressa nuovo impianto di confezionamento a cuscino per pasta corta 3° Gruppo: realizzazione di impianto aria compressa per alimentazione dei vari azionamenti pneumatici c/o le 2 macchine confezionatrici e la doppia fardellatrice del 3° Gruppo	4.500,00	4.500,00
MIA 9 - Impianto di confezionamento per pasta formato Nidi	*233.000,00*	*232.850,00*
Impianto di incartonamento automatico per confezioni fondo squadrato con pinna contenenti formati speciali di pasta corta, composto da: - n. 1 macchina automatica fardellatriceMod. 1P/120RQ/TR; - n. 1 macchina automatica incollatore mod. HMV/88V; - n. 1 complessivo di autoregolazione impianto; - kit di aspirazione.	220.000,00	220.000,00
Avvicinamento a piè d'opera, posizionamento e montaggi meccanici per impianto d'incartonamento automatico c/o impianto di confezionamento pasta formato Nidi	3.500,00	3.500,00
Allacciamenti elettrici a bordo macchina per nuova incartonatrice automatica per pasta formato Nidi	6.500,00	6.350,00
Allacciamenti aria compressa nuovo impianto di confezionamento per pasta formato Nidi: realizzazione di impianto aria compressa per alimentazione dei vari azionamenti pneumatici a bordo macchina, c/o la nuova fardellatrice a valle della macchina di confezionamento pasta Nidi	3.000,00	3.000,00
MIA 10 - Nuove macchine confezionatrici per pasta corta (2° gruppo)	*814.900,00*	*812.700,00*
3° Gruppo paste corte: 1. Pesatura - n. 2pesatrici a combinazione multiteste mod. FCBS20 E3 (€ 290.400,00); 2. Confezionamento - n. 2 confezionatrici verticali continue (barra calda - cambio bobina automatico) Form-Fill-Seal mod. VS120 (€ 404.060,00); 3. Rilevazione metalli e controllo peso - n. 2 trasportatori lineari a nastro mod. TL300 (€ 7.200,00); - n. 2 pesatrici di controllo dinamiche con metaldetector incorporato mod. CP1R MD (€ 97.040,00).	798.700,00	796.700,00
Avvicinamento a piè d'opera, posizionamento e montaggi meccanici di n. 2 macchine confezionatrici per pasta corta	4.000,00	4.000,00
Montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina del 2° gruppo di confezionamento per pasta corta	8.200,00	8.000,00
Allacciamenti aria compressa nuovo impianto di confezionamento per pasta corta: realizzazione di impianto aria compressa per alimentazione dei vari azionamenti pneumatici a bordo macchina, c/o le nuove confezionatrici per pasta corta 2° gruppo	4.000,00	4.000,00
MIA 11 - Aggiornamento tecnologico ed ampliamento dell'impianto di palettizzazione	*546.300,00*	*219.912,00*
Spostamento centrale di palettizzazione: - materiali aggiuntivi e spese di progettazione (€ 224.400,00); - lavori di smontaggio, spostamento, re-installazione (€ 168.700,00); - prove a vuoto e messa in produzione (€ 94.200,00).	487.300,00	219.912,00
Costruzione di piattaforma metallica (in aderenza ed in ampliamento a quelle preesistenti) per installazione dei nuovi componenti dell'impianto di palettizzazione	40.000,00	0,00
Allacciamenti aria compressa c/o nuovi componenti in ampliamento dell'impianto di pallettizzazione	4.000,00	0,00
Montaggi meccanici per ampliamento impianto di palettizzazione Ocme	7.500,00	0,00
Realizzazione linea elettrica di alimentazione impianto centralizzato di palettizzazione a seguito dei lavori di ampliamento e ristrutturazione	7.500,00	0,00
Attrezzature	***80.000,00***	***80.000,00***
Attrezzature Hardware per il nuovo sistema informatico aziendale: - Power System S814 8286-41A (€ 51.000,00); - IBM Storwize V5000 (€ 29.000,00).	80.000,00	80.000,00
Programmi informatici	***355.000,00***	***65.000,00***
N. 60 licenze Software GALILEO ERP (€ 65.000,00); Servizi sistemistici (€ 153.400,00); Servizi di manutenzione annuale (€ 12.250,00).	355.000,00	65.000,00
TOTALE INVESTIMENTO	**13.114.593,00**	**12.301.042,58**

✓ Studi preliminari di fattibilità

L'azienda non ha indicato, per questo capitolo, alcuna spesa previsionale. Si rileva, tuttavia, che l'esame della documentazione a supporto dei costi d'investimento ha determinato un ammontare di spesa in Studi preliminari di fattibilità pari ad € 8.080,00, riclassificati dalla

macrovoce "Opere murarie e assimiliate". Le spese oggetto di riclassificazione interessano i seguenti interventi:

1. Nuovo capannone da adibire a deposito: il preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA15113001 del 30/11/2015 include spese per "*contributo parziale per la progettazione obbligatoria per legge e per la redazione della documentazione*" pari ad € 2.500,00;
2. Impianto rilevazione fumi: il preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA16012101 del 21/01/2016 include spese per "*contributo parziale per la progettazione obbligatoria per legge e per la redazione della documentazione*" non quantificate. I relativi importi di spesa sono stati, pertanto, determinati nella misura del 2% (come da serie di valori storici similari) rispetto al valore complessivo dei singoli macro-interventi in cui erano previsti[15].

Si segnala che tali spese, complessivamente pari ad € 8.080,00, non sono ammissibili per le Grandi Imprese secondo quanto disposto dall'art. 7 comma 3 dell'Avviso CdP.

✓ Studio e progettazione ingegneristica e direzione lavori

L'azienda non ha indicato, per questo capitolo, alcuna spesa previsionale.

✓ Suolo aziendale

L'azienda non ha indicato, per questo capitolo, alcuna spesa previsionale.

✓ Opere Murarie e assimilate

GRANORO ha previsto, per tale categoria, una spesa complessiva di € 1.707.908,00, rideterminata in € 1.699.828,00 a seguito delle riclassificazioni di spesa operate in sede di istruttoria nella macrovoce "Studi preliminari", come descritto in precedenza.

Sulla base di quanto dichiarato dall'impresa, sono previsti due interventi classificabili come "Opere murarie":

1. **OM 1 - Ampliamento della zona uffici (S.P. 231):** l'intervento proposto consiste in opere interne finalizzate all'ampliamento della zona uffici dello stabilimento storico GRANORO, ritenuto necessario in virtù delle aumentate esigenze di spazi connesse all'ampliamento - fisico e del personale - conseguito attraverso la realizzazione del programma di investimenti a valere sulla misura PIA Medie Imprese – Titolo V, unitamente a quello derivante dal presente progetto.

   L'intervento programmato prevede il completamento del piano superiore (circa 290 mq) della palazzina uffici – attualmente allo stato rustico – attraverso la realizzazione di murature interne di tramezzo, la posa in opera di pavimentazione e rivestimenti, la realizzazione dei servizi igienico-sanitari e la dotazione impiantistica necessaria. Il costo stimato nel computo metrico – controfirmato per accetazione dall'impresa edile LEO di Savino Leo - per gli interventi sopra descritti ammonta ad € 186.690,00, ritenuti ammissibili per € 175.941,58, causa inammissibilità delle seguenti spese:

[15] Si precisa che il preventivo in argomento comprende n. 3 macro-interventi da eseguirsi per la realizzazione dell'impianto di rilevazione fumi: A. *Impianto rilevazione fumi Pastificio*; B. *Impianto rilevazione fumi Ufficio/Deposito regali, locale confezionamento pasta, locale punto vendita e deposito pomodori*; C. *Stazione di supervisione*. In relazione agli interventi di cui ai punti A e B, si segnala che gli stessi constano di una pluralità di capitoli di spesa. Pertanto, la quantificazione delle spese di progettazione è stata calcolata sull'ammontare complessivo di ciascun macro-intervento, anziché sul singolo capitolo di spesa ovvero sulla voce "*contributo parziale per la progettazione obbligatoria*".

- € 1.322,42 imputabili alla voce di computo metrico "Smaltimento materiale da demolizioni", comprendente "oneri, tasse e contributi da conferire alla discarica", ai ssensi dell'art. 7, comma 9 lett. *a)* dell'Avviso CdP;
- € 2.530,00 imputabili alla voce di computo metrico "fornitura e posa in opera di controtelai della ditta Scrigno", la cui spesa stimata non risulta congrua sulla base di valutazioni tecniche eseguite sui prezzari ufficiali e di mercato;
- € 6.896,00 imputabili alla voce di computo metrico "fornitura e posa in opera di porte interne", la cui spesa è stata parametrata su un quantitativo errato (n. 20 anziché n. 17 porte) – come desumibile dallo stesso computo metrico – applicando prezzi non congrui sulla base di stime effettuate sui prezzari ufficiali e di mercato.

Il progetto prevede, inoltre, la realizzazione di una scala metallica di sicurezza da ubicare all'esterno della palazzina, la cui spesa prevista di € 15.000,00 (Siracusano Officina & Impianti, prev. n. 3 del 10/02/2016) è ritenuta ammissibile per € 14.625,00 a causa dell'inammissabilità degli oneri per la sicurezza, pari ad € 375,00, determinati nella misura del 2,5% (come da serie di valori storici similari) poiché non espressamente quantificati.

Il costo complessivo richiesto per tale intervento ammonta ad € 201.690,00, ritenuto ammissibile per € 190.566,58.

2. **OM 3 - Nuovo capannone da adibire a deposito (via Gigante):** l'intervento proposto consiste in opere edili finalizzate all'ampliamento – previa sopraelevazione – ed al completamento di un capannone industriale con annessa palazzina uffici (attualmente allo stato rustico), ubicato nelle immediate vicinanze del sito produttivo storico del Pastificio GRANORO. Il costo stimato nel computo metrico – controfirmato per accettazione dall'impresa edile LEO di Savino Leo – per le suddette opere, comprensive anche dei lavori di realizzazione dei piazzali esterni, ammonta ad € 667.098,00, ritenuti interamente ammissibili. Il progetto prevede, inoltre, la realizzazione della recinzione perimerale e di un cancello scorrevole di accesso al sito (€ 12.000,00).

   Il costo complessivo ammissibile per tale intervento ammonta, pertanto, ad € 679.098,00.

3. **OM 2 - Impianto protezione scariche atmosferiche:** l'intervento proposto prevede la realizzazione di opere di scavo per l'alloggiamento di cavi in rame collegati all'impianto di protezione contro le scariche atmosferiche (impianto generale). La spesa prevista per tale intervento, pari ad € 51.500,00 (Impresa edile di Savino Leo, prev. del 21/05/2015), risulta ammissibile per € 25.200,00 a causa delle seguenti inammissibilità di spesa:
   - € 23.800,00 relativi all'errato conteggio dello sviluppo lineare dello scavo indicato sul preventivo dell'Impresa edile di Savino Leo che, come confermato nel progetto tecnico acquisito con successive integrazioni, risulta pari a ml 360 anziché 700 ml;
   - € 2.500,00 imputabili ad oneri per la sicurezza.

Alla luce di quanto illustrato l'ammontare delle spese richieste per "Opere murarie" ammonta ad € **932.288,00**, ritenute ammissibili per € **894.864,58**.

Per quel che concerne la voce di spesa "Impianti generali", GRANORO ha programmato:

1. **OM 1 – Ampliamento zona Uffici S.P. 231):** dotazione impiantistica elettrica, di condizionamento ed idrico-fognante della palazzina uffici oggetto di ampliamento. La

spesa programmata per tale intervento ammonta ad € 64.620,00, ritenuta ammissibile per € 60.980,00 a causa delle seguenti decurtazioni:

- € 3.240,00 come maggior importo riscontrato nel preventivo T.d.R. S.n.c. del 01/02/2016 per quantità difformi rispetto al progetto tecnico dell'impianto di condizionamento.
- € 400,00 imputabili ad oneri per la sicurezza (RAM Elettronica S.r.l., prev. n. ZA16012902 del 29/01/2016).

2. **OM2 - Impianto per la protezione dalle scariche atmosferiche:** realizzazione di un sistema di protezione dalle scariche atmosferiche sia interno che esterno. L'importo richiesto a finanziamento per tale intervento ammonta ad € 296.000,00 (RAM Elettronica S.r.l., prev. n. ZA15041301 del 13/04/2015), ritenuto ammissibile per € 293.371,00 causa inammissibilità della voce di spesa "oneri per la sicurezza" di € 2.629,00. Si rammenta che il progetto di tale impianto prevede anche la realizzazione di scavi e posa di conduttore in rame sul perimetro dei capannoni, la cui spesa è stata imputata alla voce "opere murarie".

3. **OM 3 – Nuovo capannone da adibire a deposito (via Gigante):** il progetto di completamento del capannone da adibire a deposito prevede spese per la dotazione impiantistica, di seguito dettagliata:
   - Impianto elettrico e speciali (illuminazione interna ed esterna, quadri di comando serrande, montacarichi, pompe antincendio, rilevazione fumi, TVCC interno ed esterno, allarme antintrusione interno ed esterno, automazione cancello, citofonico) per i quali l'azienda ha fornito preventivo di € 90.000,00 (RAM Elettronica S.r.l. prev. n. ZA15113001 del 30/11/2015), ritenuto ammissibile per € 86.750,00. A tal riguardo si rammenta che € 2.500,00 (inammissibili) sono stati riclassificati nella macro-voce "Studi preliminari" in quanto imputabili a "progettazione" e che € 750,00 sono stati decurtati in quanto riferiti alla voce di costo "oneri per la sicurezza".
   - impianto idrico-fognante (Iannone Giuseppe prev. n. 11/2016 del 02/02/2016) per € 18.000,00, interamente ammissibile.
   - impianto di raccolta delle acque meteoriche (computo metrico ing. Cataldo Campione del 30/04/2015, controfirmato per accettazione dall'impresa edile LEO di Savino Leo) pari ad € 13.000,00.

4. **OM 4 - Impianto antincendio di rilevamento fumi** da realizzarsi all'interno dell'opificio (per tutta l'estensione dello stabilimento). Il costo preventivato per tale intervento ammonta ad € 294.000,00 (RAM Elettronica S.r.l. prev. N. ZA16012101 del 21/01/2016), ritenuto ammissibile per € 285.480,00, causa inammissibilità delle spese di progettazione pari ad € 5.580,00 (riclassificate in "Studi preliminari") e delle spese per "oneri per la sicurezza" pari ad € 2.940,00.

Pertanto l'ammontare delle spese richieste e riclassificate per "Impianti generali" ammonta ad **€ 767.540,00**, ritenute ammissibili per **€ 757.581,00**.

Alla luce di quanto illustrato, l'impresa ha proposto, relativamente alla macrocategoria di spesa "Opere muruarie e assimilate", spese per complessivi **€ 1.707.908,00**, di cui **€ 8.080,00**

riclassificati in "Studi preliminari", € **932.288,00** per opere edili ed € **767.540,00** per impianti generali.
Sulla base delle verifiche effettuate, la spesa ritenuta congrua, pertinente e ammissibile è pari ad € **1.652.445,58**, di cui € **894.864,58** per opere edili ed € **757.581,00** per impianti generali.

Le decurtazioni di spesa effettuate nella macro-voce "Opere murarie e assimilate" sono riepilogate nella seguente tabella:

Descrizione intervento	Spesa prevista (€)	Rif. Preventivo allegato	Spesa ammessa (€)	Importo decurtato (€)	Note di riclassificazione/inammissibilità
OPERE MURARIE					
OM-1 Ampliamento zona Uffici	***201.690,00***		***190.566,58***	***11.123,42***	
Demolizioni e smontaggi, realizzazione di tramezzature, rivestimenti e pavimentazioni, montaggio di porte e infissi, assistenza per opere impiantistiche, coibentazione solaio di copertura	186.690,00	Computo metrico arch. Giovanna Alicino - febbraio 2016	175.941,58	10.748,42	- € 1.322,42 per "Smaltimento materiale da demolizioni", comprendente "tutti gli oneri, tasse e contributi da conferire alla discarica"; - € 2.530,00 per fpo controtelai Scrigno: importi non congrui con prezzari ufficiali; - € 6.896,00 per fpo di porte interne: errato conteggio riportato sul c.m. e costi non congrui con prezzari ufficiali.
Costruzione di scala metallica esterna di emergenza	15.000,00	Siracusano Officina & Impianti - prev. n. 3 del 10/02/2016	14.625,00	375,00	Oneri per la sicurezza (determinati nella misura del 2,5%)
OM-2 Impianto protezione scariche atmosferiche	***51.500,00***		***25.200,00***	***26.300,00***	
Esecuzione di scavo in sezione ristretta su tutto il perimetro dell'opificio per alloggiamento di cavo in rame. Assitenza, chiusura e rifinitura finale	51.500,00	Impresa edile di Savino Leo - prev. del 21/05/2015	25.200,00	26.300,00	- € 23.800,00 per ricalcolo sviluppo lineare scavi (da ml 700 a ml 360); - oneri per la sicurezza: € 2.500,00.
Totale Opere murarie	***253.190,00***		***215.766,58***	***37.423,42***	
IMPIANTI GENERALI					
OM-1 Ampliamento zona Uffici	***59.000,00***		***55.360,00***	***3.640,00***	
Realizzazione di impianto di condizionamento estivo/invernale con ventilconvettori e unità di trattamento per il ricambio aria presso il 2° piano della Palazzina Uffici	37.000,00	T.d.R. S.n.c. - prev. del 01/02/2016	33.760,00	3.240,00	€ 3.240,00: maggior importo riscontrato in preventivo per quantità difformi rispetto al progetto tecnico.
Realizzazione di impianto elettrico nei nuovi uffici al 2° piano della Palazzina Uffici	22.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA16012902 del	21.600,00	400,00	Oneri per la sicurezza: € 400,00

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22 Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l. Progetto Definitivo n. 2

Codice Progetto: 12AJ7V3

		29/01/2016			
OM-2 Impianto protezione scariche atmosferiche	*296.000,00*		*293.371,00*	*2.629,00*	
Realizzazione di impianto di protezione contro le scariche atmosferiche	296.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA15041301 del 13/04/2015	293.371,00	2.629,00	Oneri per la sicurezza: € 2.629,00.
OM-3 Nuovo capannone da adibire a deposito	*90.000,00*		*86.750,00*	*3.250,00*	
Impianto elettrico e speciali (illuminazione int./est.; quadri di comando serrande, montacarichi, pompe antincendio; rilevazione fumi, TVCC int./est., allarme antintrusione int./est., automazione cancello, citofonico) c/o capannone di via Gigante da adibire a deposito	90.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA15113001 del 30/11/2015	86.750,00	3.250,00	- Spesa inammissibile riclassificata in "Studi preliminari di fattibilità": contributo parziale per la progettazione obbligatoria per legge e per la redazione della documentazione" pari ad € 2.500,00; - Oneri per la sicurezza: € 750,00.
OM-4 Impianto antincendio di rilevamento fumi	*294.000,00*		*285.480,00*	*8.520,00*	
A. Impianto rilevazione fumi Pastificio (€ 260.000,00). B. Impianto rilevazione fumi ufficio/deposito, locale confezionamento pasta, locale punto vendita e deposito pomodori (€ 19.000,00). C. Stazione di supervisione (€ 15.000).	294.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA16012101 del 21/01/2016	285.480,00	8.520,00	- Spesa inammissibile riclassificata in "Studi preliminari di fattibilità": progettazione (€ 5.580,00); - Oneri per la sicurezza: € 2.940,00.
Totale Impianti generali	*739.000,00*		*720.961,00*	*18.039,00*	
TOTALE OPERE MURARIE E ASSIMILABILI	992.190,00		936.727,58	55.462,42	

✓ Macchinari, impianti, attrezzature varie e programmi informatici

GRANORO, per questo capitolo, ha previsto una spesa complessiva di € 11.406.685,00, supportata da preventivi ed ordini di acquisto.

Le descrizioni dettagliate ed i costi unitari dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti oggetto del programma in esame, sono riportati nella tabella di riepilogo degli investimenti e supportati da preventivi.

Di seguito si illustrano in dettaglio gli investimenti proposti:

1. **Nuova linea di produzione di pasta lunga bucata e festonata**: è previsto l'acquisto di una nuova linea adibita alla produzione di pasta lunga in formati speciali (pasta "festonata" e pasta lunga bucata tipo "ziti" e "zitoni") dotata delle nuove tecnologie elettroniche ed informatiche per il controllo del processo ed in grado di garantire un migliore e costante risultato qualitativo, un aumento dell'attuale capacità produttiva

nonché una considerevole riduzione dei consumi energetici. L'importo di spesa richiesto ad agevolazione (FAVA S.p.A. offerta n. 15-0021 MM del 30/01/2015) - comprensivo di tutta la componentistica di base e di accessori vari (polmone di alimentazione semola con agitatore, pressa automatica, coppia di trafile rettangolari, stenditrice automatica, galleria di essiccazione, gruppo clima termico e di raffreddamento, sezione di accumulo, sfilatrice singola, n. 5.600 canne portapasta, gruppo di recupero sfridi, quadri elettrici di comando e controllo della linea, del silo e della sfilatrice, automazione ATS ed automazione avanzata silo pasta lunga) – ammonta ad € 4.241.000,00, ammissibili per € 4.111.000,00. È stata, infatti, decurtata la spesa di € 130.000,00 relativa alla voce "servizio di supervisione al montaggio e collaudo per la linea pasta lunga", in quanto trattasi di mera prestazione di servizi.
In relazione alla nuova linea di produzione si precisa che la fornitura, in componenti sciolti, necessita del montaggio e di tutta la dotazione impiantistica a bordo macchina: impianti elettrici, dell'acqua surriscaldata, impianto del vuoto, aria compressa, etc., per i quali Granoro ha fornito i relativi preventivi di spesa. Si segnala, con riferimento a questi ultimi, l'inammissibilità di spesa relativa agli oneri per la sicurezza (€ 1.000,00) riscontrati sul preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA15032601 del 26/03/2015 afferente "montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina".
La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 4.731.705,00, ritenuta ammissibile per € 4.600.705,00.

2. **Aggiornamento tecnologico della linea P4 di pasta corta**: il progetto prevede il potenziamento e l'aggiornamento tecnologico della linea P4 di produzione di pasta corta, in particolare delle fasi di essiccazione della linea produttiva, che si svolgono all'interno dei seguenti tre moduli: Incartamento, Essiccatoio e Raffreddatore. Pertanto, sono previsti interventi su tali componenti impiantistici (incartamento a tamburo rotante, essiccatoio e raffreddatore) della linea, al fine di dotarli dei materiali di ultima generazione in grado di migliorare le performances energetiche e produttive, conseguendo, inoltre, un incremento della capacità produttiva.
La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 536.760,00, ritenuta ammissibile per € 535.760,00, causa inammissibilità di spesa (€ 1.000,00) relativa agli oneri per la sicurezza riscontrati sul preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA16012501 del 25/01/2016 afferente "aggiornamento tecnologico linea pasta corta P4 relativamente agli allacciamenti elettrici a bordo macchina (escluso pressa e trabatto)".

3. **Aggiornamento tecnologico della linea P5 di pasta corta**: il progetto prevede il potenziamento e l'aggiornamento tecnologico delle fasi di essiccazione della linea P5, che si svolgono all'interno dei seguenti tre moduli: Incartamento, Essiccatoio e Raffreddatore. Pertanto, sono previsti interventi su tali componenti impiantistici (incartamento a tamburo rotante, essiccatoio e raffreddatore) della linea, al fine di dotarli dei materiali di ultima generazione in grado di migliorare le performances energetiche e produttive, conseguendo, inoltre, un incremento della capacità produttiva.
La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 631.000,00, ritenuta ammissibile per € 630.000,00, causa inammissibilità di spesa (€ 1.000,00) relativa agli oneri per la sicurezza riscontrati sul preventivo RAM Elettronica S.r.l. n.

ZA16012601 del 26/01/2016 afferente "aggiornamento tecnologico linea pasta corta P5 relativamente agli allacciamenti elettrici a bordo macchina (escluso pressa e trabatto)".

4. **Aggiornamento tecnologico della linea P7 di pasta corta formati speciali**: il progetto prevede il potenziamento e l'aggiornamento tecnologico del settore essiccazione della linea P7. In particolare, si interverrà sugli essiccatoi (incartamento, essiccatoio e raffreddatore) della linea, al fine di dotarla dei materiali di ultima generazione in grado di migliorare le performances energetiche e produttive e, di conseguenza, conseguire una maggiore capacità produttiva.
   La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 411.730,00, ritenuta interamente ammissibile.

5. **Aggiornamento tecnologico della linea P8**: il progetto prevede il potenziamento e l'aggiornamento tecnologico della linea P8 di produzione di pasta corta, attraverso l'implementazione di un sistema termoidraulico collegato ad un impianto di produzione dell'acqua fredda, in grado di raffreddare preventivamente l'aria da utilizzare nella ventilazione della pasta.
   La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 90.000,00, ritenuta ammissibile per € 89.850,00, causa inammissibilità di spesa (€ 150,00) relativa agli oneri per la sicurezza riscontrati sul preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA16012101 del 21/01/2016 afferente "allacciamenti elettrici a bordo macchina (raffreddatore linea pasta corta P8)".

6. **Aggiornamento tecnologico della linea P9**: il progetto prevede il potenziamento e l'aggiornamento tecnologico del settore essiccazione della linea P9, le cui fasi si svolgono all'interno dei seguenti tre moduli: Incartamento, Essiccatoio e Raffreddatore. Pertanto, sono previsti interventi su tali componenti impiantistici (incartamento a tamburo rotante, essiccatoio e raffreddatore) della linea, al fine di dotarli dei materiali di ultima generazione in grado di migliorare le performances energetiche e produttive, conseguendo, inoltre, un incremento della capacità produttiva.
   La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 737.220,00, ritenuta ammissibile per € 735.720,00, causa inammissibilità di spesa (€ 1.500,00) relativa agli oneri per la sicurezza riscontrati sul preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA16012701 del 27/01/2016 afferente "aggiornamento tecnologico linea P9 relativamente agli allacciamenti elettrici a bordo macchina (esclusi pressa e trabatto)".

7. **Macchine confezionatrici per pasta lunga bucata e festonata**: il progetto prevede di dotare la nuova linea di produzione di pasta lunga bucata e festonata di nuove ed efficienti macchine confezionatrici.
   La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 932.220,00, ritenuta ammissibile per € 929.720,00, causa inammissibilità di spesa (€ 2.500,00) relativa agli oneri per la sicurezza riscontrati per € 2.000,00 sul preventivo Ricciarelli S.p.A. n. 15R010079.00 LG del 09/03/2015 (afferente la fornitura di n°1 confezionatrice) e per € 500,00 sul preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA15033001 del 30/03/2015 (afferente "montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina di tutto l'impianto di confezionamento").

8. **Impianto di confezionamento a cuscino per pasta corta (3° Gruppo)**: il progetto prevede l'acquisto di un doppio impianto per il confezionamento della pasta, del tipo a "cuscino" e "soffiettato", dotato di n. 2 macchine confezionatrici con relative pesatrici, n. 2 incartonatrici (fardellatrici) e da tutte le apparecchiature a corredo (controllo peso, metal detector, trasporti, etc.). Granoro afferma che le nuove macchine, rispetto alle preesistenti, saranno dotate di accorgimenti di alta tecnologia per migliorare l'aspetto estetico delle confezioni, conseguire una maggiore velocità di confezionamento ed una maggiore affidabilità.
   La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 1.306.850,00, ritenuta ammissibile per € 1.304.650,00, causa inammissibilità di spesa (€ 2.200,00) relativa agli oneri per la sicurezza riscontrati per € 2.000,00 sul preventivo Ricciarelli S.p.A. n°15R010081.00 LG del 09/03/2015 (afferente la fornitura di n°2 confezionatrici) e per € 200,00 sul preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA15031701 del 17/03/2015 (afferente "montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina del 3° gruppo di confezionamento per pasta corta").

9. **Impianto di confezionamento per pasta formato Nidi**: il progetto prevede l'acquisto di un nuovo impianto di incartonamento (fardellamento) per la linea di confezionamento pasta formato "Nidi". Come affermato dall'impresa, la nuova fardellatrice - rispetto alla preesistente - permetterà di ottimizzare il settore logistico aziendale grazie alla capacità di caricare le confezioni all'interno delle scatole dall'alto, in modo da incrociare e sovrapporre in posizione centrale le pinne superiori dei pacchi di pasta, migliorando così il riempimento dei cartoni, con conseguente riduzione delle loro dimensioni e maggiore stabilità e benefici per il settore logistico.
   La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 233.000,00, ritenuta ammissibile per € 232.850,00, causa inammissibilità di spesa (€ 150,00) relativa agli oneri per la sicurezza riscontrati sul preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA16011901 del 19/01/2016 afferente "Allacciamenti elettrici a bordo macchina per nuova incartonatrice automatica per pasta formato Nidi".

10. **Nuove macchine confezionatrici per pasta corta (2° gruppo)**: il progetto prevede l'acquisto di n. 2 nuove macchine confezionatrici da abbinare ad altrettante macchine incartonatrici, già ammodernate in precedenza. L'impresa afferma che tale intervento è, pertanto, da intendersi come completamento dell'aggiornamento tecnologico dell'impianto di confezionamento (2° gruppo) già parzialmente realizzato.
    La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 814.900,00, ritenuta ammissibile per € 812.700,00, causa inammissibilità di spesa (€ 2.200,00) relativa agli oneri per la sicurezza riscontrati per € 2.000,00 sul preventivo Ricciarelli S.p.A. n°15R010080.00 LG del 09/03/2015 (afferente la fornitura di n°2 confezionatrici) e per € 200,00 sul preventivo RAM Elettronica S.r.l. n. ZA15031201 del 12/03/2015 (afferente "montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina del 2° gruppo di confezionamento per pasta corta").

11. **Aggiornamento tecnologico ed ampliamento dell'impianto di palettizzazione**: il progetto prevede l'ampliamento dell'impianto di pallettizzazione - con relativa modifica del lay-out dell'area che lo ospita – e l'*upgrade* del medesimo impianto mediante installazione di nuovi componenti:

- trasporti cartoni di collegamento tra uscita collettori e nuova posizione dorsali cartoni;
- nuovi binari per la navetta;
- materiali di cablaggio;
- componentistica elettrica varia;
- modifica ai programmi dei PLC e del PC ALBATROSS di impianto.

Si precisa che il Pastificio Granoro ha richiesto alla società Ocme S.r.l. (costruttrice dell'impianto esistente) un'offerta relativa alla fornitura dei componenti aggiuntivi sopra elencati ed alla progettazione dell'aggiornamento tecnologico e dell'ampliamento, nonché dei lavori di smontaggio, spostamento, re-installazione, prove a vuoto e messa in produzione. Gli ulteriori preventivi di spesa presentati riguardano, invece, gli allacciamenti impiantistici e la realizzazione di un basamento metallico per i nuovi componenti.

A seguito di chiarimenti richiesti all'impresa, è stata acquisita relazione esplicativa resa dall'ing. Campione al fine di fornire maggiori dettagli in merito all'intervento proposto. Detta relazione precisa che, scopo dell'intervento, è quello di adeguare un impianto centralizzato di palettizzazione – del tipo "a strati" – agli standard tecnologici applicati dalle aziende costruttrici, nonché di un incrementare la capacità produttiva a monte dell'impianto stesso. L'intervento prevede, inoltre, lo spostamento dei singoli componenti al fine di ridisegnare il lay-out aziendale per consentire l'inserimento di nuovi gruppi di confezionamento lungo la batteria delle macchine esistenti. In dettaglio, l'offerta OCME include trasporti aggiuntivi tecnologicamente avanzati, che fungono da raccolta dalle varie linee di confezionamento, distribuendo i cartoni verso uno dei quattro pallettizzatori a strati. L'ing. Campione precisa, infine, che l'allungamento dei trasportatori si rende necessario in caso di aggiunta di nuove linee di confezionamento che, ad oggi, non risulta possibile.

Sulla base delle evidenze documentali, pertanto, in relazione al presente intervento si ritiene ammissibile la sola previsione di spesa relativa all'aggiornamento tecnologico dell'impianto (consistente nell'inserzione della doppia curva per cambio percorso dei trasporti PL Linee 14 e 15), poiché il mero "spostamento" – peraltro finalizzato alla creazione di spazi per l'eventuale futuro inserimento di nuovi gruppi di confezionamento – rappresenta una categoria di spesa inammissibile.

Alla luce di quanto esposto, fermo restando che la spesa richiesta ad agevolazione ammonta complessivamente ad € 546.300,00, si ritiene ammissibile l'importo di € 219.912,00, relativo alla "fornitura di materiali aggiuntivi". Si evidenzia come il costo previsto nell'offerta OCME S.p.A. per tale fornitura ammonti ad € 224.400,00 in quanto comprensiva di "progettazione meccanica ed elettrica", non espressamente quantificata. Il relativo importo di spesa è stato, pertanto, determinato nella misura del 2% (come da serie di valori storici similari) rispetto al valore del singolo macro-intervento in cui era previsto[16].

12. **Nuovo sistema informatico gestionale**: il progetto prevede l'acquisto di attrezzature hardware e software. Con riferimento alla fornitura del software, si segnala che

[16] Si precisa che il preventivo in argomento è comprensivo di n. 3 macro-interventi: A. *Materiali aggiuntivi e spese di progettazione (€ 224.400,00)*; B. *Lavori di smontaggio, spostamento, re-installazione (€ 168.700,00)*; C. *Prove a vuoto e messa in produzione (€ 94.200,00)*. Pertanto, la quantificazione delle spese di progettazione è stata effettuata considerando l'importo di spesa del macro-intervento A, pari ad € 224.400,00.

Granoro ha presentato, con integrazioni del 24/03/2016, "contratto di consulenza informatica e fornitura software" sottoscritto in data 01/02/2016 con la società Sanmarco Informatica S.p.A., modificando – rispetto alla documentazione prodotta in sede di presentazione del progetto definitivo – sia l'oggetto della fornitura che il fornitore.

La spesa complessivamente richiesta per tale intervento ammonta ad € 435.000,00 (di cui € 80.000,00 per attrezzature hardware ed € 355.000,00 per l'acquisto di software), ritenuta ammissibile per € 145.000,00 (di cui € 80.000,00 per attrezzature hardware ed € 65.000,00 per l'acquisto di software), causa inammissibilità delle seguenti spese:

- € 165.650,00, di cui € 153.400,00 per "servizi sistemistici" ed € 12.250,00 per "canone di manutenzione annuale" (contratto di consulenza informatica e fornitura software sottoscritto con la Sanmarco Informatica S.p.A.);
- € 124.350,00 come differenza tra il preventivo di spesa prodotto in sede di presentazione del progetto definitivo ed il successivo ordine di acquisto, che annulla e sostituisce integralmente l'originaria previsione di spesa.

Nella seguente tabella si riportano, in dettaglio, le inammissibilità di spesa rilevate in "Macchinari, impianti, attrezzature e arredi":

Descrizione intervento	Spesa prevista (€)	Rif. Preventivo allegato	Spesa ammessa (€)	Importo decurtato (€)	Note di riclassificazione /inammissibilità
MIA-1 Nuova linea di produzione per pasta lunga bucata e festonata	*4.355.000,00*		*4.224.000,00*	*131.000,00*	
Linea automatica per pasta lunga 700 kg/h	4.241.000,00	Fava S.p.A. - Offerta n. 15-0021 MM del 30/01/2015	4.111.000,00	130.000,00	Servizio di supervisione al montaggio e collaudo per la linea pasta lunga
Montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina per nuova linea produzione pasta lunga	114.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA15032601 del 26/03/2015	113.000,00	1.000,00	Oneri per la sicurezza
MIA-2 Aggiornamento tecnologico della linea P4 di pasta corta	*245.000,00*		*243.000,00*	*2.000,00*	
Aggiornamento tecnologico linea pasta corta P4 (allacciamenti elettrici a bordo macchina, escluso pressa e trabatto)	115.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA16012501 del 25/01/2016	114.000,00	1.000,00	Oneri per la sicurezza
Aggiornamento tecnologico linea pasta corta P5 (allacciamenti elettrici a bordo macchina, escluso pressa e trabatto)	130.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA16012601 del 26/01/2016	129.000,00	1.000,00	Oneri per la sicurezza
MIA-4 Aggiornamento tecnologico della linea P7 di pasta corta formati speciali	*8.000,00*		*7.850,00*	*150,00*	
Allacciamenti elettrici a bordo macchina (raffreddatore linea pasta corta P8)	8.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA16012101 del 21/01/2016	7.850,00	150,00	Oneri per la sicurezza
MIA-6 Aggiornamento tecnologico della linea P9	*160.000,00*		*158.500,00*	*1.500,00*	
Aggiornamento tecnologico linea P9 (allacciamenti elettrici a bordo macchina,	160.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA16012701 del 27/01/2016	158.500,00	1.500,00	Oneri per la sicurezza

esclusi pressa e trabatto)					
MIA-7 Macchine confezionatrici per pasta lunga bucata e festonata	*371.720,00*		*369.220,00*	*2.500,00*	
Linea pasta lunga per bucate e festonate: - Pesatrice automatica pasta lunga mod. FTL-2; - Confezionatrice orizzontale; - Trasportatore lineare a nastro mod. TL200; - Pesatrice di controllo dinamica con metaldetector incorporato.	323.720,00	Ricciarelli S.p.A. - OFF15R010079.00 LG del 09/03/2015	321.720,00	2.000,00	Oneri per la sicurezza
Montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina di tutto l'impianto di confezionamento	48.000,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA15033001 del 30/03/2015	47.500,00	500,00	Oneri per la sicurezza
MIA-8 Impianto di confezionamento a cuscino per pasta corta (3° Gruppo)	*856.050,00*		*853.850,00*	*2.200,00*	
3° Gruppo paste corte: - n. 2pesatrici; - n. 2 confezionatrici verticali continue; - Rilevazione metalli e controllo peso (n. 2 trasportatori lineari a nastro + n. 2 pesatrici di controllo dinamiche con metaldetector; - n. 1 elevatore cartoni a movimento continuo.	845.550,00	Ricciarelli S.p.A. OFF15R010081.00 LG del 09/03/2015	843.550,00	2.000,00	Oneri per la sicurezza
Montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina del 3° gruppo di confezionamento per pasta corta	10.500,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA15031701 del 17/03/2015	10.300,00	200,00	Oneri per la sicurezza
MIA-9 Impianto di confezionamento per pasta formato Nidi	*6.500,00*		*6.350,00*	*150,00*	
Allacciamenti elettrici a bordo macchina per nuova incartonatrice automatica per pasta formato Nidi	6.500,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA16011901 del 19/01/2016	6.350,00	150,00	Oneri per la sicurezza
MIA-10 Nuove macchine confezionatrici per pasta corta (2° gruppo)	*806.900,00*		*804.700,00*	*2.200,00*	
3° Gruppo paste corte: - n. 2pesatrici a combinazione multiteste; - n. 2 confezionatrici verticali continue; - Rilevazione metalli e controllo peso (n. 2 trasportatori lineari + n. 2 pesatrici di controllo dinamiche con metaldetector incorporato)	798.700,00	Ricciarelli S.p.A. OFF15R010080.00 LG del 09/03/2015	796.700,00	2.000,00	Oneri per la sicurezza
Montaggi elettrici ed allacciamenti a bordo macchina del 2° gruppo di confezionamento per pasta	8.200,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA15031201 del 12/03/2015	8.000,00	200,00	Oneri per la sicurezza

corta					
MIA-11 Aggiornamento tecnologico ed ampliamento dell'impianto di palettizzazione	*546.300,00*		*219.912,00*	*326.388,00*	
Spostamento centrale di palettizzazione: - materiali aggiuntivi e spese di progettazione (€ 224.400,00); - smontaggio, spostamento, re-installazione (€ 168.700,00); - prove a vuoto e messa in produzione (€ 94.200,00).	487.300,00	Ocme S.r.l. - Offerta n. 11410860 del 10/10/2014	219.912,00	267.388,00	È stata ritenuta ammissibile solo la spesa - al netto delle spese di progettazione calcolate nella misura del 2% - relativa all'upgrade dell'impianto di palettizzazione.
Costruzione di piattaforma metallica (in aderenza ed in ampliamento a quelle preesistenti) per installazione dei nuovi componenti dell'impianto di palettizzazione	40.000,00	Siracusano Officina & Impianti - prev. n. 2 del 10/02/2016	0,00	40.000,00	Piattaforma inammissibile per beni usati.
Allacciamenti aria compressa c/o nuovi componenti in ampliamento dell'impianto di pallettizzazione	4.000,00	Iannone Giuseppe prev. n. 10/2015 del 07/05/2015	0,00	4.000,00	Interventi inammissibili connessi allo spostamento
Montaggi meccanici per ampliamento impianto di palettizzazione Ocme	7.500,00	Siracusano Officina & Impianti - prev. n. 9 del 26/05/2015	0,00	7.500,00	Interventi inammissibili connessi allo spostamento
Realizzazione linea elettrica di alimentazione impianto centralizzato di palettizzazione a seguito dei lavori di ampliamento e ristrutturazione	7.500,00	RAM Elettronica S.r.l. - prev. n. ZA15033101 del 31/03/2015	0,00	7.500,00	Interventi inammissibili connessi allo spostamento
TOTALE IMPIANTI	7.355.470,00		6.887.382,00	468.088,00	
Mia-12 Nuovo Sistema Informatico Gestionale					
N. 60 licenze Software GALILEO ERP (€ 65.000,00); Servizi sistemistici (€ 153.400,00); Servizi di manutenzione annuale (€ 12.250,00).	355.000,00	Sanmarco Informatica S.p.A. Contratto di consulenza informatica e acquisto software del 01/02/2016	65.000,00	290.000,00	- € 165.650,00 afferente costi per servizi sistemistici e di manutenzione annuale; - € 124.350,00 come maggior valore richiesto nel preventivo, successivamente sostituito dall'ordine di acquisto.
TOTALE PROGRAMMI INFORMATICI	355.000,00		65.000,00	290.000,00	
TOTALE MACCHINARI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E PROGRAMMI INFORMATICI	7.710.470,00		6.952.382,00	758.088,00	

Alla luce di quanto illustrato, l'impresa ha proposto, relativamente alla macrocategoria di spesa "Macchinari, impianti, attrezzature ed arredi", spese per complessivi **€ 11.406.685,00**, di cui **€ 10.971.685,00** per "impianti specifici", **€ 80.000,00** per "attrezzature" ed **€ 355.000,00** per "programmi informatici".

Sulla base delle verifiche effettuate, la spesa ritenuta congrua, pertinente e ammissibile è pari ad € **10.648.597,00**, di cui € **10.503.597,00** per "impianti specifici", € **80.000,00** per "attrezzature" ed € **65.000,00** per "programmi informatici".

Si segnala che i beni ammissibili si intendono nuovi di fabbrica e pertanto, in merito agli aggiornamenti tecnologici, in sede di verifica sarà accertata la piena funzionalità, le *performance* tecnologiche dei beni rendicontati e che la natura del cespite richiesto sia pertinente rispetto a quanto previsto dalla normativa, con particolare riferimento all'obbligo di mantenimento dei beni per i 5 anni successivi all'ultimazione.

Si raccomanda, inoltre, che i fornitori siano nel pieno e libero esercizio delle proprie funzioni al fine di consentire la produzione dei documenti necessari a supportare le spese sostenute, in sede di rendicontazione.

✓ Note conclusive

Si ritiene che l'importo complessivo delle spese ammissibili, pari ad € **12.301.042,58** - analizzato attraverso la documentazione presentata (preventivi di spesa) - sia congruo pertinente e funzionale all'investimento, con uno stralcio di spesa pari ad € 813.550,42.

3. VERIFICA DI AMMISSIBILITÀ DEL PROGETTO DI RICERCA E SVILUPPO

L'iniziativa proposta da Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.R.L. riguarda esclusivamente investimenti in Attivi Materiali.

4. VALUTAZIONI ECONOMICO FINANZIARIE DELL'INIZIATIVA

4.1. Dimensione del beneficiario

In merito al requisito dimensionale, si conferma la classificazione di Grande Impresa verificata in fase di accesso.
Pastificio Attilio Mastromauto – GRANORO S.r.l. ha fornito i bilanci approvati 2014 e 2015.
Si evidenzia che la verifica economica e finanziaria del soggetto proponente, nonché la coerenza tra dimensione del beneficiario e dimensione del progetto, sono stati già esaminati con esito positivo in fase di accesso.
In conclusione, in base ai risultati dell'analisi condotta in fase di accesso e alle ulteriori valutazioni in fase istruttoria, si riscontra una coerenza di massima tra le strutture economico finanziarie aziendali e gli impegni assunti a copertura dell'investimento che l'impresa proponente prevede di realizzare.

- Esclusione delle condizioni relative alle imprese in difficoltà

Dall'analisi degli ultimi due bilanci approvati (esercizi 2014 e 2015) è stato verificato che il soggetto proponente Pastificio Attolio Mastromauro - GRANORO S.r.l. non si trova in condizioni tali da risultare un'impresa in difficoltà, così come definito dall'art. 2 del Regolamento di esenzione UE 651/2014.
In sintesi, si riportano di seguito i dati di bilancio più significativi registrati negli ultimi due anni:

PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO - GRANORO S.R.L. *(IMPORTI IN EURO)*	2015	2014
Capitale sociale	*1.560.000*	*1.560.000*
Riserva Legale	*312.000*	*312.000*
Altre Riserve: Riserva di rivalutazione, straordinaria o facoltativa	*15.702.456*	*15.426.387*
Utili/perdite portati a nuovo	-	-
Utile/perdita dell'esercizio	*289.012*	*276.066*
Patrimonio Netto (A)	**17.863.468**	**17.574.453**
Entità Debiti (B)	**44.558.124**	**44.047.171**
Rapporto (B)/(A)	**2,49**	**2,51**
EBITDA (C)	**3.842.470,00**	**4.430.630,00**
Interessi (D)	**879.150**	**972.974**
Rapporto (D)/(C)	**0,23**	**0,22**

4.2. Capacità reddituale dell'iniziativa

Il soggetto proponente ha fornito i Conti Economici e gli Stati Patrimoniali previsionali fino all'esercizio a regime.

48
50

Di seguito si riportano i dati di bilancio relativi all'esercizio precedente l'anno di avvio[17] del programma d'investimento ed i dati previsionali dell'esercizio a regime.

PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO – GRANORO S.R.L. (VALORI COMPLESSIVI A LIVELLO NAZIONALE)	ESERCIZIO PRECEDENTE L'ANNO DI AVVIO DEL PROGRAMMA DI INVESTIMENTO (€)	ANNO A REGIME (€)
Valore della produzione	72.798.525,00	87.700.000,00
Costi della produzione	71.456.620,00	84.276.968,00
Reddito Operativo Gestione Caratteristica	1.341.905,00	3.423.032,00

Granoro afferma che i risultati conseguiti con la vendita del prodotto sono strettamente connessi sia alla strategia di miglioramento continuo in termini di qualità, sia alle attività di promozione e diffusione del prodotto, anche su scala internazionale. Inoltre, l'impresa considera di importanza strategica – sia in termini di vantaggio competitivo percepito che di crescente soddisfazione delle esigenze della clientela – anche gli aspetti legati alla *total quality* ed alle prestazioni ambientali.
Pertanto, Granoro evidenzia come gli obiettivi di miglioramento qualitativo, di soddisfazione massima del cliente, di contenimento dell'impatto ambientale e di incremento della redditività trovino il loro presupposto operativo nel programma di ampliamento dello stabilimento produttivo. In particolare, tutti gli interventi di aggiornamento tecnologico e di acquisizione dei nuovi impianti, poiché finalizzati all'aumento di produttività, alla razionalizzazione delle varie fasi del processo produttivo, al miglioramento dell'efficienza e delle condizioni di sicurezza, al miglioramento dei requisiti attrazionali del prodotto ed all'introduzione di elementi innovativi di processo e di prodotto, si rilevano prodromici al raggiungimento degli obiettivi innanzi descritti.

Grazie all'implementazione del presente programma di investimenti l'impresa prevede, nell'esercizio a regime, un valore della produzione (rappresentato prevalentemente dai ricavi delle vendite) pari ad € 87.700.000,00. Il risultato della Gestione Caratteristica, pari ad € 3.423.032,00 – in crescita rispetto a quanto verificato sulla situazione economico-patrimoniale al 31/03/2015 (€ 1.341.905,00) - rispecchia l'aumento dei ricavi derivanti dall'incremento dei volumi di vendita attesi.
Grazie al conseguimento di maggiori ricavi delle vendite, tenuto conto dei maggiori costi – in particolare quelli per l'acquisto di materie prime/servizi e per i nuovi ammortamenti – Granoro S.r.l. prevede di realizzare, nell'anno a regime, un utile di € 2.013.036,00 che sconta il saldo netto della gestione finanziaria (- € 418.858,00) e delle imposte di competenza del periodo (€ 991.138,00).

Con riferimento al presente progetto d'investimento, Granoro S.r.l. ha formulato una stima della capacità produttiva[18] [19] generata dall'investimento in Attivi Materiali relativamente alle

[17] L'anno precedente l'avvio degli investimenti è il 2015, per il quale l'impresa ha fornito bilancio approvato, acquisito con integrazioni del 30/08/2016 (prot. AOO PS CdP 3729/I).
[18] Sulla base di quanto precisato dall'impresa nella Sezione 2 – Scheda tecnica di sintesi, la stima del valore della produzione conseguibile nell'esercizio "a regime", è stata formulata in ossequio a valutazioni meramente prudenziali, presupponendo che il prezzo unitario medio di vendita dei prodotti – nell'esercizio 2015 - rimanga invariato.

due categorie di prodotti fonte di ricavi per il Pastificio: pasta secca alimentare e prodotti commercializzati.

DATI PRODUTTIVI COMPLESSIVI NEI 12 MESI ANTECEDENTI LA DATA DI AVVIO DELL'INVESTIMENTO[20]

	Principali Prodotti Stabilimento di Corato (BA)	Unità di misura per unità di tempo	Produzione max per unità di tempo	N° unità di tempo per anno	Produzione max teorica annua	Produzione effettiva annua	Prezzo unitario medio	Valore della produzione effettiva
1	Pasta secca alimentare	Tonn./anno	80.000	1	80.000	71.269	845,14	€ 60.319.227
2	Prodotti commercializzati (scatolame)	Tonn./anno	15.000	1	15.000	14.415	746,73	€ 10.779.816
	TOTALI	Tonn./anno	95.000		95.000	85.684		€ 71.099.043

DATI PRODUTTIVI COMPLESSIVI ANNO A REGIME

	Principali Prodotti Stabilimento di Corato (BA)	Unità di misura per unità di tempo	Produzione max per unità di tempo	N° unità di tempo per anno	Produzione max teorica annua	Produzione effettiva annua	Prezzo unitario medio	Valore della produzione effettiva
1	Pasta secca alimentare (compresa la nuova pasta lunga bucata/festonata)	Tonn./anno	92.000	1	92.000	87.560,00	845,14	€ 74.000.000
2	Prodotti commercializzati (scatolame)	Tonn./anno	20.000	1	20.000	17.410,00	746,73	€ 13.000.000
	TOTALI	Tonn./anno	112.000		112.000	104.970	TOTALE	€ 87.000.000

Dall'analisi dei suddetti dati produttivi emerge un incremento tra il 2015 e l'esercizio a regime del valore della capacità produttiva di circa il 18% e del valore della produzione del 22%. In particolare, relativamente alla pasta secca (che costituisce l'unico prodotto realizzato dal Pastificio), la capacità produttiva annua evidenzia un incremento – per effetto della realizzazione del presente programma di investimento – di circa il 15%, passando da 80.000 a 92.000 tonnellate annue. A tal proposito, l'impresa proponente sottolinea come la ridotta velocità degli impianti di confezionamento rispetto a quella teoricamente raggiungibile dalle linee di produzione, rappresenti un fattore limitante della capacità produttiva conseguibile, al punto che nella sua determinazione è stato ritenuto di dover ridimensionare la potenzialità produttiva teorica, adeguandola a quella del confezionamento.
Con riferimento alla categoria degli altri prodotti commercializzati, l'impresa precisa come il dato produttivo indicato in tabella sia puramente indicativo, poiché la relativa produzione viene esternalizzata ad aziende manifatturiere più consolidate nei settori produttivi di appartenenza.

Si segnala, inoltre, che l'azienda ha descritto le principali fasi del processo produttivo del Pastificio Granoro:

[19] Si segnala che il valore della produzione nei 12 mesi antecedenti la presentazione dell'istanza di accesso risulta coerente con il valore della produzione stimato per l'esercizio a regime (2016) del programma di investimenti realizzato a valere sul *P.O. PUGLIA 2007-2013 – "PIA medie imprese"*, pari ad € 72.000.000,00.
[20] Si segnala che il valore della produzione nei 12 mesi antecedenti la data di avvio degli investimenti è stato determinato considerando i dati previsionali del bilancio 2015. Il valore della produzione riscontrato sul bilancio 2015 approvato (acquisito con successive integrazioni) ammonta ad € 70.996.065 (- € 1.030.978).

- **Prelievo, setacciamento ed immissione** sulle linee produzione della semola di grano duro;
- **Formazione dell'impasto** mediante la miscelazione di acqua e semola di grano duro;
- **Fase di impasto;**
- **Compressione e trafilazione:** l'impasto viene compresso a pressione superiore alle 100 atmosfere e costretto ad attraversare le trafile;
- **Essiccazione:** la pasta uscente dalle trafile ha un elevato contenuto di acqua (circa il 30% riferito al prodotto secco); poiché il prodotto finito deve conservare un'umidità residua del 12,5%, occorre estrarre dalla pasta tutta l'umidità in eccesso. Le fasi di essiccazione sono:
  - ***Trabatto***: rappresenta il primo stadio di essiccazione; dura pochi minuti durante i quali la pasta viene investita da aria calda umida avente lo scopo di estrarre una prima quantità di umidità;
  - ***Incartamento***: la pasta continua il processo di essiccazione all'interno degli essiccatoi, dove l'umidità estratta viene assorbita dall'aria sotto forma di umidità relativa e poi espulsa all'esterno mediante apposite canalizzazioni;
  - ***essiccazione***: stadio finale del processo di produzione, per effetto del quale viene estratta una porzione residua di umidità dall'interno della pasta, conseguendo la stabilizzazione del prodotto;
  - ***raffreddamento***: la pasta viene raffreddata mediante ventilazione con aria a più bassa temperatura;
- **Confezionamento:** il prodotto finito viene momentaneamente stoccato in silos dai quali viene setacciato ed avviato alle macchine confezionatrici, dove la pasta è confezionata in sacchetti di polipropilene del peso netto di 250, 500 e 1.000 grammi; i pacchi di pasta ottenuti vengono poi sottoposti ad un controllo al metaldetector per verificare l'assenza di particelle metalliche all'interno e successivamente avviati alla fase del controllo peso;
- ***Fardellatrici***: consentono di raggruppare i pacchi di pasta in cartoni;
- ***Pallettizzazione***: fase in cui i cartoni provenienti dalle fardellatrici sono disposti sui pallets.

L'attività produttiva è a ciclo continuo, articolata su tre turni dal lunedì mattina al sabato mattina ed è organizzata nei seguenti reparti/aree:

1. Sala macchine;
2. Reparto confezionamento;
3. Magazzino prodotto finito;
4. Reparto spedizione;
5. Reparto Manutenzione.

Per ciò che concerne le agevolazioni concesse sotto la forma di contributi in conto impianti, gli artt. 18 e 19 del Regolamento prevedono che, per le Grandi Imprese, tali agevolazioni siano concesse nel limite del:

- ✓ 15% per le spese relative alla voce *"Opere murarie e assimilabili"*;
- ✓ 25% per le spese relative alle voci *"Macchinari, impianti e attrezzature varie"* ed *"Acquisto di brevetti, licenze, know how e conoscenze tecniche non brevettate"*.

Alla luce di quanto sopra, il calcolo del contributo per Attivi Materiali risulta pari ad € 2.910.016,09. Si precisa che l'importo delle agevolazioni concedibili risulta inferiore rispetto a quanto stabilito dalla D.G.R. n. 2268 del 17/12/2015.

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22 Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l. Progetto Definitivo n. 2

Codice Progetto: 12AJ7V3

L'iniziativa ammessa e le agevolazioni concedibili sono riepilogate nella tabella seguente:

SINTESI INVESTIMENTI PER ATTIVI MATERIALI			
TIPOLOGIA SPESA	AMMONTARE INVESTIMENTO PROPOSTO RICLASSIFICATO (€)	AMMONTARE INVESTIMENTO AMMESSO (€)	AGEVOLAZIONE CALCOLATA (€)
Studi preliminari di fattibilità	8.080,00	0,00	0,00
Opere murarie ed assimilate	1.699.828,00	1.652.445,58	247.866,84
Attrezzature, macchinari, impianti ed altro	11.406.685,00	10.648.597,00	2.662.149,25
TOTALE	13.114.593,00	12.301.042,58	2.910.016,09

4.3. Rapporto tra mezzi finanziari ed investimenti previsti

Investimento ammesso: € 12.301.042,58
Mezzi finanziari: € 10.006.735,55
Rapporto = 81,35%

TIPOLOGIA DI APPORTO	ANNO AVVIO	ANNO 1°	ANNO 2°	ANNO 3°	TOTALE
Finanziamento bancario m/l termine		€ 4.500.000,00	€ 4.500.000,00		€ 9.000.000,00
Apporto di mezzi propri		€ 650.000,00	€ 356.735,55		€ 1.006.735,55

A seguito della verifica sulla ammissibilità e congruità delle spese, riportato nel paragrafo 3.1, l'investimento in "*Attivi Materiali*" ritenuto ammissibile è pari a € 12.301.042,58.

Il piano finanziario del soggetto proponente Granoro S.r.l. si articola su di un orizzonte temporale quadriennale e prevede l'utilizzo di un finanziamento bancario a m/l termine di € 9.000.000,00 ed apporto di mezzi propri per € 1.006.735,55.
La seguente tabella riporta il piano di copertura finanziaria del programma d'investimento proposto da Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l.:

FABBISOGNO (€)	ANNO AVVIO 2016	ANNO 2°	ANNO 3°	ANNO 4°	TOTALE
Opere murarie e assimilate	241.881,53	1.029.263,95	381.300,10	0,00	1.652.445,58
Macchinari, impianti, attrezzature e programmi informatici	711.133,45	4.303.899,58	4.700.023,95	933.540,02	10.648.597,00
Totale complessivo fabbisogni	*953.014,98*	*5.333.163,53*	*5.081.324,05*	*933.540,02*	*12.301.042,58*
FONTI DI COPERTURA (€)	ANNO AVVIO 2016	ANNO 2°	ANNO 3°	ANNO 4°	TOTALE
Apporto di mezzi propri: Versamenti in c/capitale e/o "Riserva CdP 2015"	0,00	650.000,00	356.735,55	0,00	1.006,735,55
Finanziamenti a m/l termine avente esplicito riferimento CdP	0,00	4.500.000,00	4.500.000,00	0,00	9.000.000,00
Totale escluso agevolazioni	*0,00*	*5.150.000,00*	*4.856.735,55*	*0,00*	*10.006.735,55*
Ammontare agevolazioni in conto impianti	0,00	1.455.008,05	1.164.006,43	291.001,61	2.910.016,09
TOTALE FONTI	0,00	6.605.008,05	6.020.741,98	291.001,61	12.916.751,64

In dettaglio, le fonti di copertura finanziaria proposte sono documentate con:

CDP TIT. II - Capo 1 – art. 22 Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l. Progetto Definitivo n. 2

Codice Progetto: 12AJ7V3

1. Originale della delibera di finanziamento bancario per € 9.000.000,00 concesso dalla Banca Popolare di Puglia e Basilicata, della durata di 10 anni, in favore del Pastificio Attilio Mastromauro – Granoro S.r.l. La comunicazione di esito circa la delibera di mutuo, datata 16 maggio 2016, riporta esplicito riferimento al programma di investimenti agevolato di cui al Regolamento n. 17 del 30/09/2014 – Titolo II Capo 1 "Aiuti ai programmi di investimento delle Grandi Imprese" – Contratti di Programma – POR FESR PUGLIA 2014 – 2020;
2. Originale del verbale di assemblea dei soci del 16/05/2016 con cui si delibera l'apporto di mezzi propri – per € 1.006.735,55 – mediante versamenti in conto capitale in misura proporzionale alla quota di partecipazione al capitale sociale posseduta, ovvero mediante istituzione di specifica riserva denominata "Riserva Contratto di Programma 2015" nella quale verranno vincolati gli utili di esercizio maturati nell'arco di realizzazione del programma di investimenti.
   Ciò premesso, si riporta il prospetto rappresentativo dell'equilibrio finanziario (margine di struttura secondario) dell'impresa proponente, aggiornato all'esercizio 2015 (il cui bilancio è stato chiuso ed approvato post presentazione istanza di accesso):

CAPITALE PERMANENTE	
Patrimonio Netto	17.863.468,00
Fondo per rischi ed oneri	571.820,00
TFR	949.487,00
Debiti m/l termine	16.525.051,00
Risconti passivi (limitatamente a contributi pubblici)	8.729.786,00
TOTALE CAPITALE PERMANENTE	44.639.612,00
ATTIVITÀ IMMOBILIZZATE	
Crediti v/soci per versamenti ancora dovuti	0,00
Immobilizzazioni	47.862.868,00
Crediti m/l termine	181.836,00
TOTALE ATTIVITÀ IMMOBILIZZATE	48.044.704,00
CAPITALE PERMANENTE – ATTIVITÀ IMMOBILIZZATE	[illegible]

Si esprime giudizio positivo sulla copertura dell'investimento evidenziando come, in ragione dello squilibrio finanziario rilevato rispetto all'esercizio 2015, l'impresa potrà realizzare la copertura degli investimenti, per la parte eccedente le agevolazioni, solo attraverso "versamenti in conto capitale dei soci" (come previsto nel verbale di assemblea del 16/05/2016).

CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE E QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

Granoro ha fornito nuova DSAN[21] conforme alla Sez. 9 del progetto definitivo (con allegato elenco dei dipendenti in forza nella sede produttiva di Corato nei dodici mesi antecedenti la data di presentazione dell'istanza di accesso) datata 04/04/2017 e sottoscritta digitalmente dalla sig.ra Marina Mastromauro, in qualità di legale rappresentante, recante le seguenti informazioni:

A. Impegno occupazionale previsto nell'esercizio a regime

Pastificio Attilio Mastromauro – GRANORO S.r.l. ha evidenziato come l'implementazione degli investimenti proposti determinerà, presso l'unico stabilimento produttivo pugliese di Corato, effetti positivi sul livello occupazionale, con un incremento del dato ULA di n. 2 unità. Sulla base dei dati forniti nella suddetta DSAN, è stato determinato un dato U.L.A. riferibile alla forza lavoro in essere, nell'esercizio precedente la presentazione della domanda (15/06/2014 - 15/06/2015), pari a n. 94,42.

Si rammenta che l'impresa proponente ha ultimato nel 2014 un programma di investimenti realizzato a valere sul *P.O. PUGLIA 2007-2013 – "PIA medie imprese"*, per effetto del quale si era impegnata a raggiungere, nell'esercizio a regime (2016), un livello occupazionale pari a 102 ULA.

Secondo quanto previsto dalla normativa di riferimento, il numero di occupati attivati dal programma agevolato è rilevato, con riferimento alla sola ed intera unità produttiva interessata dal programma medesimo, come differenza tra il dato riferito all'esercizio "a regime" e quello riferito ai dodici mesi precedenti quello di presentazione della domanda. Qualora i dodici mesi "precedenti" siano antecedenti, in tutto o in parte, all'esercizio "a regime" di un eventuale programma precedente, quale dato "precedente" si deve assumere quello "a regime" previsto per detto precedente programma. Pertanto, l'incremento occupazionale previsto dal presente CdP dovrà calcolarsi assumendo, quale dato di partenza, l'occupazione a regime del precedente programma di investimenti realizzato a valere sul P.O. PUGLIA 2007-2013 – "PIA medie imprese" (102 ULA).

Di seguito si riporta il prospetto relativo all'incremento occupazionale previsto:

PASTIFICIO ATTILIO MASTROMAURO - GRANORO SR.L. SEDI NEL TERRITORIO DELLA REGIONE PUGLIA	ULA ANNO A REGIME PIA MEDIE IMPRESE TIT. V (2016)	ULA NELL'ESECIZIO A REGIME (2021)	INCREMENTO	DI CUI DONNE
Sede sita in Corato (unica sede pugliese) Interessata dall'investimento agevolato	**102**	104	2	0
• *di cui: Dirigenti*	2	2	-	-
• *di cui: Quadri e impiegati*	45	45	-	-
• *di cui: Operai*	55	57	2	0

Si rileva come l'incremento a regime non preveda l'assunzione di donne.

B. Mancato ricorso ad interventi integrativi salariali nei tre anni precedenti la presentazione dell'istanza di accesso (2013 – 2014 – 2015);

[21] Integrazioni acquisite a mezzo PEC in data 05/04/2017 (ns. prot. AOO PS CdP 3[illegible] del 06/04/2017).

C. Relazione di sintesi sull'impatto occupazionale degli investimenti previsti.

Vengono approfonditi i seguenti aspetti:

1. *Descrizione situazione occupazionale ANTE INVESTIMENTO e POST INVESTIMENTO AGEVOLATO:*

Alla data di presentazione dell'istanza di accesso il "Pastificio GRANORO" annoverava nel proprio organico 104 unità (di cui 4 assunte con contratto di apprendistato e, quindi, con un numero di dipendenti rilevante, in termini di ULA, pari a 100) legate da rapporto di lavoro dipendente, ripartite nelle seguenti funzioni aziendali:

FUNZIONE AZIENDALE	NUMERO DIPENDENTI
Direzione	2
Amministrazione	16
Tecnici di produzione	14
Produzione	57
Marketing	2
Commerciali mercato Italia	6
Commerciali mercato estero	6
Ufficio legale	1
TOTALE	**104**

Per effetto della realizzazione del presente programma di investimenti, il "Pastificio Granoro" ritiene di poter incrementare il proprio organico - anche in anticipo rispetto all'esercizio a "regime" - di n. 2 unità lavorative, da destinare alle seguenti aree funzionali:

- *n. 1 unità destinata ad integrare l'organico dedito alle funzioni di governo e monitoraggio delle linee di produzione in sala macchine;*
- *n. 1 unità destinata a potenziare l'organico applicato sulle linee di confezionamento.*

In ragione delle mansioni che saranno chiamate ad assolvere, le due unità incrementali da assumere dovranno presentare profili professionali particolarmente qualificati e qualificanti come operai-tecnici specializzati.

2. *Esplicitazione degli EFFETTI OCCUPAZIONALI COMPLESSIVI CHE L'INVESTIMENTO STESSO GENERA:*

L'area territoriale di riferimento - ed il territorio di Corato in particolare - è caratterizzata dalla presenza di una consolidata filiera agroalimentare; a tal proposito, l'impresa sottolinea come l'iniziativa in oggetto sia finalizzata a favorire il riposizionamento strategico delle produzioni "Granoro" (ottimizzandone i costi di produzione ed amplificando gli sbocchi commerciali) e dell'intera filiera agroalimentare, mediante l'implementazione di procedure ad alto impatto tecnologico, lo sfruttamento di consolidate competenze produttive specialistiche ed il conseguente riallineamento verso produzioni a più alto valore aggiunto.

Granoro sostiene che la realizzazione del presente programma di investimenti permetterà di conseguire - anche mediante la creazione con imprese locali di stabili sinergie a monte[22] e a valle del processo produttivo - peculiari obiettivi, identificabili in:

- *crescita del livello di integrazione industriale di filiera;*
- *innalzamento dei livelli di qualificazione delle risorse umane;*

[22] Granoro menziona la presenza di aziende agricole produttrici di grano duro, ma soprattutto - sul territorio del Comune di Corato - di uno dei più importanti poli molitori a livello mondiale (Gruppo "Casillo" e Gruppo "Molini Tandoi").

- *riposizionamento strategico della produzione verso segmenti o prodotti a più alto valore aggiunto;*
- *potenziamento dei flussi in esportazione di prodotti di filiera ad alta vocazione territoriale;*
- *processi di internazionalizzazione del tessuto produttivo locale.*

Granoro evidenzia come la struttura del mercato di approvvigionamento a livello locale possa consentire di sfruttare l'effetto sinergico di acquisire la materia prima ad un costo più contenuto e senza costi aggiuntivi di trasporto, consentendo anche la diffusione sul territorio del conseguente valore aggiunto delle produzioni primarie sottostanti alla lavorazione della pasta secca. A tal proposito l'impresa proponente sottolinea come l'investimento in oggetto, seguendo una logica integrata verticale di filiera, rafforzerà le suddette sinergie, anche in termini di ricadute occupazionali complessive, con le aziende agricole ed industriali presenti sul territorio.

Relativamente alla fase della commercializzazione, Granoro afferma di voler attivare strategie integrate, in una logica orizzontale di "sistema", con altre aziende del comparto agroalimentare, al fine di presentare sul mercato un "paniere" di prodotti tipici (olio, vino, prodotti caseari, taralli, sughi) che richiamino alla mente del consumatore il territorio di riferimento.

L'impresa dichiara, infine, che - in aggiunta alla manodopera impiegata direttamente - il Pastificio Granoro assicura lavoro ad una serie di aziende che costituiscono l'indotto (ditte alle quali sono appaltati lavori in maniera continuativa: Cooperativa di facchinaggio: n. 35 addetti; Cooperativa di trasporti: n. 20 addetti; Trasportatori singoli: n. 32 addetti; Società di vigilanza: n. 3 addetti). Nei periodi di massima attività l'opificio, fra lavoratori interni e dell'indotto, offre lavoro a più di 250 unità.

Granoro evidenzia come la maggior estensione impiantistica derivante dalla realizzazione del programma di investimenti richiederà, in maniera stabile e continuativa, un maggior impegno di risorse del territorio a supporto della attività produttiva (manutenzioni, acquisto di materiali vari, attività di pulizia, logistica, ecc). Altrettanto rilevante sarà la ricaduta occupazionale – in termini di prestazioni e mano d'opera necessarie per i montaggi meccanici, elettrici, idrici - durante il periodo di realizzazione del programma, per la quale Granoro prevede il ricorso ad imprese locali.

3. *Descrizione articolata delle strategie imprenditoriali legate alla:*
   - ***SALVAGUARDIA OCCUPAZIONALE***
   - ***VARIAZIONE OCCUPAZIONALE***

Come già evidenziato, il presente programma di investimenti, configurandosi come ampliamento dell'unità produttiva preesistente, è finalizzato a:

- *accrescere la capacità produttiva dei prodotti esistenti;*
- *aggiornare tecnologicamente gli impianti produttivi dell'impresa con l'obiettivo di conseguire un aumento della capacità produttiva e della produttività;*
- *migliorare l'impatto e le prestazioni ambientali legate al processo produttivo;*
- *razionalizzare ed ottimizzare tutte le fasi del processo produttivo, con particolare riferimento a quelle di produzione di pasta lunga, di pasta corta e di pasta bucata e festonata, di confezionamento del prodotto finito, di stoccaggio del prodotto finito.*

In odine alla particolare struttura e dimensionamento che caratterizza il settore produttivo di riferimento, la società evidenzia che:

- *Il comparto produttivo di pasta secca in cui opera il "Pastificio Granoro" rappresenta un settore ad elevata intensità di capitale (capital intensive), ossia un settore in cui gli ingenti investimenti iniziali e di adeguamento tecnologico rappresentano, oltre a forti barriere all'ingresso, la principale motivazione per cui il rapporto tra investimenti e personale in organico assume valori molto più alti rispetto a quelli riscontrabili in altri settori manifatturieri labour intensive (per esempio quello meccanico, del tessile-abbigliamento-calzaturiero, ecc). Nel settore della produzione pastaria assume, infatti, fondamentale importanza per le imprese produttrici la continua adozione di innovazioni tecnologiche che consentano di razionalizzare i processi e le risorse, in modo da ottenere un prodotto qualitativamente competitivo a costi ragionevolmente contenuti e, conseguentemente, a prezzi proponibili.*
- *Nella stima dell'incremento occupazionale connesso al programma di investimenti, è stato adottato un approccio meramente prudenziale, prescindendo da possibili assunzioni in altre aree funzionali interne al Pastificio (per esempio nel settore commerciale/marketing, nel controllo di gestione o nel settore logistico della movimentazione dei pallets) e delle ricadute occupazionali che si andranno a generare nell'indotto.*

4. *Esplicitazione delle **MOTIVAZIONI** che giustificano **IL NUMERO** di unità incrementali previste:*

Nel seguente prospetto Granoro ha suddiviso il personale dipendente diretto in ragione dei reparti/fasi produttivi in cui la produzione è articolata, nonché in funzione delle competenze – disponibili e da acquisire – necessarie allo svolgimento delle singole fasi:

FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	COMPETENZE NECESSARIE ALLO SVOLGIMENTO DELLA FASE	COMPETENZE DISPONIBILI E DA ACQUISIRE
Prelievo, setacciamento ed immissione della semola di grano duro	Tecnici di conduzione del processo – analisti di laboratorio e controllo qualità	Già disponibili in azienda
Formazione dell'impasto mediante miscelazione, in opportuno rapporto, di acqua e semola di grano duro	Tecnici di conduzione del processo	Già disponibili in azienda
Compressione e trafilazione: l'impasto viene compresso ad una pressione superiore a 100 atmosfere e costretto ad attraversare le trafile	Tecnici di conduzione del processo	Già disponibili in azienda e da incrementare di n. 1 unità
Essiccazione: l'impasto uscente dalle trafile viene essiccato per estrarre l'umidità in eccesso	Tecnici di conduzione del processo	Già disponibili in azienda
Confezionamento: il prodotto finito viene confezionato in sacchetti di polipropilene da gr. 250-500-1.000	Tecnici esperti in conduzione e manutenzione di macchinari a controllo elettronico	Già disponibili in azienda e da incrementare di n. 1 unità
Fase della fardellatrice: i pacchi di pasta vengono raggruppati in cartoni	Tecnici esperti in conduzione e manutenzione di macchinari a controllo elettronico	Già disponibili in azienda
Pallettizzazione: i cartoni provenienti dalle fardellatrici sono disposti sui pallets	Tecnici esperti in conduzione e manutenzione di macchinari a controllo elettronico	Già disponibili in azienda
Stoccaggio e movimentazioni logistiche	Tecnici ed esperti in logistica	Già disponibili in azienda

Granoro evidenzia come, in ragione della delicatezza del processo ed al fine di monitorare costantemente gli aspetti qualitativi della materia prima e del prodotto finale, per consolidata scelta aziendale, non vi siano attività strettamente produttive affidate in outsourcing.

Per effetto della realizzazione dell'iniziativa proposta, le unità occupazionali dedicate al processo produttivo saranno incrementate di 2 unità, con auspicabili prospettive di mantenimento e di crescita dell'occupazione generata anche successivamente all'esercizio a regime. Tutti i nuovi dipendenti saranno assunti con contratto di lavoro a tempo indeterminato.

Come evidenziato dall'impresa le nuove unità, per esigenze organizzative e strategiche, saranno presumibilmente assunte prima dell'esercizio a regime del programma di investimenti, al fine di consentire un più funzionale ed efficace inserimento nell'organico aziendale ed acquisire competenza e padronanza dei processi produttivi e gestionali.

5. *Illustrazione dettagliata delle MANSIONI riservate ai nuovi occupati:*

Le due unità lavorative saranno assunte con la qualifica di tecnici specializzati destinati alle seguenti aree funzionali:

- *N. 1 unità destinata ad integrare l'organico dedito alle funzioni di governo e monitoraggio delle linee di produzione in sala macchine;*
- *N. 1 unità destinata a potenziare l'organico impiegato sulle linee di confezionamento.*

6. *Descrizione del LEGAME DIRETTO del programma agevolato con il contributo agli OBIETTIVI DI INNOVAZIONE e di MIGLIORAMENTO DELLE PERFORMANCE definiti nel progetto di investimento:*

Per effetto dell'incentivo regionale, il progetto proposto assume una dimensione strategica molto più amplificata e articolata rispetto alle tradizionali politiche di investimento del Pastificio che, seppur improntate alla continua ricerca di innovazioni tecnologiche, erano sostanzialmente sottese a soddisfare esigenze di mero adeguamento della struttura produttiva.

Con il presente programma di investimenti sarà attuato un ripensamento strategico dell'intera struttura ed organizzazione produttiva della Granoro attraverso sostanziali innovazioni di processo finalizzate a realizzare:

- *Economie di scala*

L'acquisto della linea aggiuntiva di produzione di pasta, unitamente al potenziamento e all'aggiornamento tecnologico delle linee preesistenti, consentirà un aumento di capacità produttiva, a parità di costi fissi. Infatti, il maggior fabbisogno energetico generato dai nuovi impianti produttivi consentirà la saturazione del livello di sfruttamento dei generatori di calore (utilizzati, attualmente, in misura parziale), consentendo una diminuzione dei consumi specifici (consumi energetici per ogni quintale di pasta prodotta).

- *Riduzione dei costi di produzione*

Le ottimizzazioni energetiche innanzi descritte si tradurranno in sensibili riduzioni dei costi energetici che, nel caso specifico della produzione della pasta, hanno una incidenza sensibile sui costi produttivi complessivi.

Inoltre, gli investimenti previsti nel reparto confezionamento contemplano impianti caratterizzati da accorgimenti tecnici tali da ridurre drasticamente l'incidenza degli scarti derivanti da confezioni di pasta lunga difettate (presenza di frammenti di pasta, imprigionati nei lembi trasversali delle chiusure durante la fase di saldatura della confezione).

- *Il miglioramento delle performances ambientali*

Il programma di investimenti in oggetto consentirà di ottenere benefici anche in campo ambientale, riducendo alcuni impatti e migliorando, di conseguenza, le relative performances. In particolare:

1. *l'ottimizzazione dell'utilizzo degli impianti di fornitura energetica (elettrica e termica) derivante dalla realizzazione delle nuove linee produttive consentirà minori consumi, che impatteranno positivamente in modo bivalente sul sistema ambientale, sia in maniera indiretta, riducendo la quantità di energia consumata, sia diretta, riducendo le emissioni in atmosfera per ogni quintale di pasta prodotta;*
2. *le linee di produzione monteranno nastri trasportatori dotati di catene di trasporto esenti da lubrificazione, con conseguente riduzione di rifiuti speciali (olii esausti per la lubrificazione delle catene - rifiuto CER 130208: altri olii per motori);*
3. *la riduzione degli scarti di pacchi non conformi (derivanti dagli investimenti previsti nel settore confezionamento) consentiranno la riduzione del rifiuto costituito dagli imballi primari scartati (rifiuto CER 150102).*

(i) Rilevanza e portata innovativa del progetto industriale
La portata innovativa del programma di investimenti è direttamente connessa all'introduzione delle ultime e più importanti innovazioni tecnologiche applicate agli impianti di produzione della pasta, che interesserà gran parte del settore tecnico-produttivo dello stabilimento.

(ii) Logica di causa-effetto tra le tecnologie di produzione avanzata introdotte e i risultati attesi e tra questi ultimi e i singoli obiettivi di innovazioni
Per i principali interventi programmati Granoro ha evidenziato come siano state privilegiate tecnologie di produzione avanzata collegate alle KETs associate alle aree di innovazione/settori applicativi di riferimento, previsti dall'art. 4 dell'Avviso.

(iii) Misure di prestazione previste in autocontrollo dalla ditta Granoro in termini di impatto sulla competitività aziendale, sulla sostenibilità tecnologica e ambientale degli attivi materiali introdotti, sulla capacità di sostenere la crescita e il lavoro qualificato, di attivare sinergie e partnership con enti o organismi di ricerca.
Granoro dichiara che i risultati conseguibili attraverso l'implementazione delle innovazioni tecnologiche da introdurre saranno monitorati costantemente, al fine di verificare il raggiungimento dei sottostanti obiettivi tecnici e tecnologici, di posizionamento strategico della società sui mercati nazionali e internazionali, di sostenibilità ambientale, di stabile mantenimento e sviluppo del lavoro qualificato e di creazione di effetti sinergici con gli altri operatori del territorio.
Più in particolare, la sostenibilità tecnica e tecnologica del progetto e la sua idoneità a conseguirne i sottesi risultati in termini di miglioramento della qualità finale e di riduzione delle criticità, sarà verificata mediante il monitoraggio dei seguenti indicatori:

- ✓ *volumi di pasta prodotta in formati di eccellenza (formati speciali e linea "Dedicato")/volumi complessivamente prodotti;*
- ✓ *% di incremento dei volumi di pasta prodotta della linea biologica "BIO" in ciascun esercizio di realizzazione del programma e in quello "a regime", rispetto ai volumi conseguiti nell'esercizio precedente l'avvio del programma di investimenti;*
- ✓ *% di incremento dei volumi di pasta prodotta della linea "CUORE MIO" in ciascun esercizio di realizzazione del programma e in quello "a regime", rispetto ai volumi conseguiti nell'esercizio precedente l'avvio del programma di investimenti;*
- ✓ *% di riduzione della quantità di prodotto degradato o difettoso (pasta "spaccata")/quantità complessiva prodotta;*

- ✓ *% di riduzione del n° di confezioni fallate e scartate per presenza di fili di pasta nella saldatura/n° complessivamente prodotto di confezioni;*
- ✓ *% di riduzione del n° di confezioni fallate e scartate per "scoppio"/n° complessivamente prodotto di confezioni;*
- ✓ *miglioramento del rapporto quantità di film (imballaggio) utilizzato per confezioni/volumi complessivi di produzione;*
- ✓ *miglioramento del rapporto quantità di imballaggio primario e secondario utilizzato/volumi complessivi di produzione.*

Sotto il profilo ambientale, saranno monitorati i seguenti parametri:

- *riduzione del rifiuto CER 150102 da conseguire sulle nuove macchine confezionatrici;*
- *riduzione del rifiuto CER 150101 da conseguire sull'impianto di incartonamento a valle della confezionatrice con sgonfia sacchetti;*
- *riduzione del consumo di acqua potabile da conseguire sulla nuova linea di pasta lunga bucata e festonata: questo risultato sarà controllato e verificato in fase di collaudo impianto;*
- *riduzione del consumo specifico di energia termica ed elettrica: da verificare con il monitoraggio ambientale su base mensile.*

Sotto il profilo dell'innalzamento della capacità competitiva dell'azienda sui mercati nazionali e (soprattutto) internazionali, i più importanti driver che la direzione aziendale del Pastificio "Granoro" utilizzerà per la misurazione del livello competitivo raggiunto sui mercati nazionali ed internazionali sono:

1. *n° di presidi commerciali stabili e duraturi creati sui mercati target;*
2. *% di incremento dei prodotti offerti nei suddetti mercati target;*
3. *% di incremento dei volumi di vendite realizzati;*
4. *% di incremento della quota di mercato detenuta dall'azienda sui mercati;*
5. *% di ripetitività dell'acquisto dei prodotti "Granoro" (finalizzata alla rilevazione del grado di rafforzamento del brand e del grado di fidelizzazione della clientela al proprio marchio);*
6. *n° di nuovi partners commerciali raggiunti;*
7. *n° di nuovi partners industriali con i quali è proponibile instaurare rapporti di jointventure, di trasferimento tecnologico e sfruttamento di tecnologie.*

Sotto il profilo dell'efficienza interna, l'implementazione di un idoneo sistema di controllo di gestione e di CRM (Customer Relationship Management) consentirà di monitorare costantemente l'andamento della gestione aziendale attraverso una serie di variabili ad elevata capacità segnaletica, oltre alla piena e funzionale integrazione di tutte le funzioni aziendali. I più importanti indicatori di efficienza interna monitorati saranno:

- *% di riduzione degli errori dovuti ad un'immissione manuale degli ordini da parte degli agenti;*
- *n° degli accessi al sistema informativo aziendale per verificare la disponibilità della merce, con possibilità di associare alla merce ordinata la promozione più adeguata, verificando gli sconti e/o gli omaggi;*
- *n° di servizi di prenotazione on-line che impegnano la giacenza di magazzino al momento della conferma dell'ordine;*
- *n° di accessi per il controllo della situazione contabile del cliente (scadenze di pagamento);*

- *% di riduzione dei tempi medi nella spedizione dell'ordine al cliente;*
- *n° di statistiche finalizzate alla determinazione del costo per singolo oggetto di calcolo (per cliente, per zona geografica, per canale distributivo, ecc.).*

Relativamente alla valutazione degli aspetti afferenti la composizione qualitativa del personale in organico e la propensione della società proponente a creare partnership con istituti ed enti di ricerca, verranno presi in considerazione i seguenti indicatori:

- *n° di laureati/n° di occupati complessivi in organico;*
- *n° di stage effettuati in azienda da assegnisti/ricercatori/dottori di ricerca;*
- *% di incremento del numero di ore in attività formative effettuate nell'esercizio "a regime" e nei successivi, rispetto a quelle implementate negli esercizi precedenti;*
- *n° di ore dedicate dal personale interno ad attività di ricerca e sviluppo in ciascun esercizio di realizzazione del progetto industriale ed in quello a regime, rispetto al n° di ore impiegate negli esercizi precedenti l'avvio del programma;*
- *costo sostenuto dalla società per la conduzione di attività di ricerca e sviluppo in ciascun esercizio di realizzazione del progetto industriale ed in quello a regime, rispetto all'omologo costo sostenuto negli esercizi precedenti l'avvio del programma;*
- *n° di progetti di ricerca attivati con enti e organismi di ricerca rispetto al n° di progetti condotti negli ultimi due esercizi precedenti l'avvio del presente programma;*
- *n° di pubblicazioni di studi e ricerche, che annoverano il Pastificio "Granoro" come partner, edite negli esercizi di realizzazione ed in quello a regime del presente progetto.*

5. RISPETTO DELLE PRESCRIZIONI EFFETTUATE IN SEDE DI AMMISSIONE ALLA FASE ISTRUTTORIA

La comunicazione di ammissibilità dell'istanza di accesso alla successiva fase di presentazione del progetto definitivo (nota prot. AOO_158 – 0000224 del 12/01/2016), prevedeva il rispetto delle seguenti prescrizioni in capo al soggetto proponente, di seguito elencate:

- In merito all'arco temporale di realizzo degli investimenti in Attivi Materiali proposti, si richiede l'elaborazione di un cronoprogramma che interessi un periodo non superiore ai 36 mesi.

- Prescrizioni sugli aspetti innovativi
  Il progetto industriale definitivo dovrà essere in grado di rendere, in maniera inequivocabile, i seguenti aspetti chiave dell'iniziativa:
  I. obiettivi di innovazione e obiettivi intermedi;
  II. rilevanza e portata innovativa del progetto industriale;
  III. esperienza maturata dal proponente in materia di ricerca industriale e disponibilità di risorse altamente qualificate da dedicare alla gestione dell'innovazione proposta;
  IV. sostenibilità tecnologica e ambientale degli attivi materiali introdotti;
  V. logica di causa-effetto tra le tecnologie di produzione avanzata introdotte e i risultati attesi e tra questi ultimi e i singoli obiettivi di innovazione;
  VI. presenza e qualità di un piano di esecuzione delle attività innovative previste per la realizzazione del progetto industriale in funzione delle competenze necessarie (interne, esterne, qualificate) e dei tempi di attuazione (*milestones*);
  VII. misure di prestazione previste in autocontrollo dalla società GRANORO in termini di impatto sulla competitività aziendale (nazionale ed internazionale), sulla sostenibilità tecnologica ed ambientale degli attivi materiali introdotti e loro riconducibilità alle KETS indicate nel documento ARTI, sulla capacità di sostenere la crescita e il lavoro qualificato (impiego laureati e dottori di ricerca), di attivare sinergie e *partnership* con enti o organismi di ricerca;

  nonché di superare le criticità emerse circa la chiarezza e la verificabilità delle innovazioni proposte in tema di:
  - riduzione di scarto di prodotto difettoso;
  - migliore qualità finale;
  - risparmio energetico sia per singola area funzionale che complessivo per l'intero stabilimento;
  - maggiore resistenza delle confezioni;
  - minore volume da confezionare a parità di peso;
  - maggiore stabilità e riduzione degli imballaggi secondari;
  - maggiore performance ambientale, performance della innovazione gestionale e dei reclami del cliente.

Per quanto riguarda la valutazione della sostenibilità ambientale dell'intervento, effettuata sulla base della documentazione fornita, l'Autorità Ambientale ritiene l'iniziativa nel suo

complesso sostenibile, a condizione che siano fornite le seguenti autorizzazioni/chiarimenti in sede di presentazione del progetto definitivo:

- ✓ avvio della Procedura di Verifica di Assoggettabilità a VIA ai sensi della L.R. 12 aprile 2001 , n. 11 e ss.mm.ii. e del D.Lgs. n. 152/06 e ss. mm. ii.., prima della realizzazione dell'investimento proposto;
- ✓ aggiornamento dell'Autorizzazione Integrata Ambientale a seguito delle modifiche che saranno introdotte con il programma di investimenti proposto, prima della messa in esercizio dell'intervento;
- ✓ attuazione di tutti gli accorgimenti proposti nella direzione della sostenibilità ambientale e di seguito sintetizzati:
  1. recupero e reimpiego delle acque meteoriche per gli usi non potabili (rete duale);
  2. installazione di una linea produttiva che consenta la riduzione di consumi idrici rispetto all'impianto esistente;
  3. realizzazione dell'area a verde con essenze autoctone;
  4. realizzazione di ampliamenti e nuovo capannone su strutture esistenti al fine di non impegnare nuove superfici;
  5. impianto di co-trigenerazione ad alto rendimento (CAR) a gas metano;
  6. ammodernamento degli impianti produttivi di processo che consentano la riduzione dei consumi energetici;
  7. AUDIT energetico, quadriennale, dell'azienda per l'individuazione dei centri di consumo energetico e la pianificazione della gestione dell'energia;
  8. conferma del Sistema di Gestione ISO 14001 e registrazione EMAS III già in possesso dell'azienda;
  9. realizzazione di interventi di efficientamento energetico degli edifici di nuova costruzione;
  10. realizzazione dei nuovi edifici utilizzando materiali da costruzione sostenibili;
  11. realizzazione di prodotti che prevedono, a valle dell'investimento proposto, una riduzione dell'imballaggio per unità di prodotto, anche nell'ottica di una disincentivazione di prodotto "usa e getta".

In sede di presentazione del progetto definitivo, l'impresa ha fornito quanto segue:

- Cronoprogramma dell'investimenti in Attivi Materiali (GANTT) dal quale si evince un'arco temporale di realizzo degli investimenti pari a 36 mesi;
- In merito alle prescrizioni sugli aspetti innovativi, l'impresa ha fornito i chiarimenti richiesti, come evidenziato al paragrafo 2.3;
- relativamente alle prescrizioni formulate dall'Autorità Ambientale, alla luce di quanto dichiarato e documentato dall'impresa (vedi paragrafo 2.4.2), si ritiene l'iniziativa rispondente alle prescrizioni/accorgimenti indicati dall'Autorità Ambientale della Regione Puglia.

6. INDICAZIONI/PRESCRIZIONI PER LA FASE SUCCESSIVA

In sede di presentazione del SAL la società proponente Pastificio Attilio Mastromauro - GRANORO S.r.l. dovrà:

1. Produrre copia dei titoli abilitativi (CILA o SCIA) per i seguenti interventi programmati:
   - OM1 - Ampliamento della zona Uffici;
   - OM2 - Impianto protezione scariche atmosferiche;
   - OM4 - Impianto rilevamento fumi.
2. **Prima della messa in esercizio dell'intervento**, dovrà essere aggiornata l'Autorizzazione Integrata Ambientale a seguito delle modifiche che saranno introdotte con il programma di investimenti proposto.
3. Mettere in atto tutti gli accorgimenti proposti nella direzione della sostenibilità ambientale, di seguito sintetizzati:
   a) recupero e reimpiego delle acque meteoriche per gli usi non potabili (rete duale);
   b) installazione di una linea produttiva che consente la riduzione di consumi idrici rispetto all'impianto esistente;
   c) realizzazione dell'area a verde con essenze autoctone;
   d) realizzazione di ampliamenti e nuovo capannone su strutture esistenti al fine di non impegnare nuove superfici;
   e) impianto di co-trigenerazione ad alto rendimento (CAR) a gas metano;
   f) ammodernamento degli impianti produttivi di processo che consentono la riduzione dei consumi energetici;
   g) AUDIT energetico quadriennale dell'azienda per l'individuazione dei centri di consumo energetico e la pianificazione della gestione dell'energia;
   h) conferma del Sistema di Gestione ISO 14001 e registrazione EMAS III già in possesso dell'azienda.

   In considerazione della specificità del programma di investimenti, al fine di incrementare la sostenibilità ambientale dell'intervento, si prescrive:

   I. realizzazione di interventi di efficientamento energetico degli edifici di nuova costruzione (miglioramento dell'isolamento termico dell'involucro edilizio, dimensionamento dei componenti vetrati, eventuale inserimento di sistemi solari passivi, scelta di tipologie di impianti di riscaldamento caratterizzati da elevati valori di efficienza, ecc.);
   II. realizzazione dei nuovi edifici utilizzando materiali da costruzione sostenibili (materiali da fonti rinnovabili, materiali riciclati/recuperati, materiali di produzione locale, materiali riciclabili e smontabili, materiali dotati di marchi di qualità ecologica riconosciuti, ecc.);
   III. realizzazione di prodotti che prevedono, a valle dell'investimento proposto, una riduzione dell'imballaggio per unità di prodotto, anche nell'ottica di una disincentivazione di prodotto "usa e getta" (es. soluzioni per il mercato dei "prodotti sfusi"/"prodotti alla spina").
4. Al termine della realizzazione del programma di investimenti e prima della messa in funzione degli impianti, dovrà essere inoltrata una DIA Sanitaria presso l'Ufficio SIAN della ASL di Bari.

REGIONE PUGLIA - SEZIONE COMPETITIVITA' E RICERCA DEI SISTEMI PRODUTTIVI - DIPARTIMENTO STRUTTURE ECONOMICO-INFRASTRUTTURE-FORMAZIONE E LAVORO

64
66

5. Stante lo squilibrio finanziario evidenziato nell'esercizio 2015, la copertura finanziaria del programma di investimenti, per la parte eccedente le agevolazioni, potrà avvenire solo mediante l'apporto di "nuovi mezzi propri".
6. In relazione alla portata innovativa del progetto, al fine di aumentare le garanzie di efficacia nella realizzazione del programma di investimento, si espongono i seguenti suggerimenti:
   - il progetto definitivo è stato corredato di un piano GANTT di lavoro distribuito nel periodo compreso tra il 2015 e il 2019. Si suggerisce di identificare:
     - ✓ i livelli minimi per ciascuno degli indicatori di performance adeguatamente identificati per la sostenibilità tecnologica, ambientale, gestionale e della propensione a nuove partnership di ricerca;
     - ✓ i *milestones* temporali per la verifica dei risultati del monitoraggio;
   - riguardo all'implementazione della nuova linea di produzione di pasta lunga bucata e festonata, si suggerisce di perseguire un approccio di tipo simulativo basato sull'acquisizione e sfruttamento della conoscenza teorica sulle leggi fisiche che governano i meccanismi alla base della costruzione del valore e della qualità della pasta, prima ancora che un approccio sperimentale e dimostrativo su scala pilota. In tal senso, si suggeriscono collaborazioni con enti di ricerca competenti in materia. Tale suggerimento è dettato dal fatto che sia opinione largamente condivisa e consolidata in ambito scientifico che l'effettiva capacità di gestire il processo di essiccamento della pasta, in modo efficace e funzionale al perseguimento degli obiettivi di qualità strutturale del prodotto finale, sia legata non solo alla disponibilità di tecnologie chiave abilitanti in grado di controllare in modo affidabile, rapido e accurato le variabili tecnologiche, ma soprattutto alla conoscenza teorica delle leggi fisiche che governano i meccanismi di trasferimento di massa e di energia direttamente nella pasta oggetto di interesse e delle proprietà reologiche dell'impasto in regime plastico ed elastico (che a loro volta dipendono dalla quantità di acqua, dallo stato fisico amorfo e cristallino dell'amido, dal grado di reticolazione glutine e dalla composizione quali-quantitativa di tutti i costituenti in grado di legare l'acqua all'interno dell'impasto).
   - La produzione di pasta lunga bucata e festonata è del tutto nuova e dovrebbero essere previsti indicatori di *performance* insieme con i relativi livelli minimi da raggiungere come obiettivi intermedi per garantire l'efficacia e l'efficienza del sistema di gestione del processo di essiccamento e di stabilizzazione della pasta.
7. Si segnala che i beni ammissobili si intendono nuovi di fabbrica e pertanto, in merito agli aggiornamenti tecnologici, in sede di verifica sarà accertata la piena funzionalità, le performance tecnologiche dei beni rendicontati e che la natura del cespite richiesto sia pertinente rispetto a quanto previsto dalla normativa, con particolare riferimento all'obbligo di mantenimento dei beni per i 5 anni successivi all'ultimazione.
8. Si raccomanda che i fornitori siano nel pieno e libero esercizio delle proprie funzioni al fine di consentire, in sede di rendicontazione, la produzione dei documenti necessari a supportare le spese sostenute.

7. CONCLUSIONI

Sulla base delle verifiche effettuate e delle considerazioni esplicitate, la valutazione relativa all'ammissibilità del progetto definitivo è positiva.
Di seguito, si riepilogano le voci di spesa ritenute ammissibili e le relative agevolazioni concedibili:

Asse prioritario e Obiettivo Specifico	Tipologia spesa	Investimenti ammessi Istanza di accesso	Contributo ammesso Istanza di accesso	Investimenti proposti Progetto definitivo	Investimenti Ammessi Progetto definitivo	Contributo ammesso progetto definitivo
		Ammontare (€)				
Asse prioritario I obiettivo specifico 1 Azione 1.2 (Grande Impresa)	Interventi di sostegno alla valorizzazione economica dell'innovazione e dell'industrializzazione dei risultati R&S	13.114.593,00	3.107.857,45	13.114.593,00	12.301.042,58	2.910.016,09
Asse prioritario I obiettivo specifico 1° Azione 1.1	Ricerca Industriale	-	-	-	-	-
	Sviluppo Sperimentale	-	-	-	-	-
TOTALE		13.114.593,00	3.107.857,45	13.114.593,00	12.301.042,58	2.910.016,09

✓ *Allegato 1*

Modugno, 01/06/2017

Il valutatore
Stefania Pascale

Firma

Il Responsabile di Commessa
Giuseppe Scarola

Firma

Visto
Il Program Manager
Sviluppo del sistema regionale e e dei settori strategici
Donatella Toni

REGIONE PUGLIA - DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO, INNOVAZIONE, FORMAZIONE E LAVORO - SEZIONE COMPETITIVITÀ E RICERCA DEI SISTEMI PRODUTTIVI

ALLEGATO N. 1

Elencazione della documentazione presentata:

a) Sezione 1 – Proposta di progetto definitivo;
b) Sezione 2: Scheda tecnica di sintesi e Relazione generale "Attivi Materiali";
c) Sezione 6: D.S.A.N. su aiuti incompatabili, sottoscritta dalla legale rappresentante Sig.ra Marina Mastromauro in data 15/02/2016;
d) Sezione 9: D.S.A.N. su impegno occupazionale, sottoscritta dalla legale rappresentante Sig.ra Marina Mastromauro in data 15/02/2016;
e) Libro Unico del Lavoro relativo alle 12 mensilità antecedenti la data di presentazione dell'istanza di accesso;
f) N. 7 D.S.A.N. di autocertificazione antimafia;
g) D.S.A.N. di iscrizione alla CCIAA resa dalla legale rappresentante Sig.ra Marina Mastromauro in data 15/02/2016;
h) Situazione economica e patrimoniale aggiornata al 31/12/2015, asseverata in data 12/02/2016 dal Sig. Beniamino Di Cagno, in qualità di dottore commercialista e Revisore contabile[23], iscritto all'Albo professionale dei dottori commercialisti ed esperti contabili tenuto presso l'Ordine circoscrizionale di Bari al n. 1154 sezione A e nel Registro dei Revisori Contabili al n. 66259;
i) Bilanci completi 2014 e 2015;
j) Visure catastali relative alle sedi d'investimento;
k) Preventivi di spesa/ordini d'acquisto e computi metrici controfirmati per accettazione dall'impresa edile che eseguirà le opere;
l) Principali elaborati grafici (con timbro e firma dell'ing. Cataldo Campione) relativi a:
   - Planimetria con lay-out degli investimenti;
   - Planimetria generale con evidenza e configurazione del suolo aziendale, corredata di opportuna legenda relativa alle singole superfici;
m) Cronoprogramma di realizzo degli investimenti in Attivi Materiali (GANTT);
n) Programmi d studio/ricerca promossi dalla società proponente con istituti universitari e scientifici;
o) Perizia giurata resa dal tecnico incaricato Ing. Cataldo Campione attestante lo stato dell'arte dell'iter finalizzato al rilascio del PUA e del relativo Permesso di Costruire, con allegata documentazione presentata presso gli uffici comunali preposti e copia dei Pareri ad oggi conseguiti;
p) Copia delle autorizzazioni amministrative necessarie alla realizzazione dell'investimento:
   - Permesso di Costruire n°53/16 del 09/11/2016 rilasciato dal Comune di Corato;
   - Provvedimento Unico Autorizzativo n°29 del 18/11/2016 rilasciato dal Comune di Corato;
   - Atto Dirigenziale n. 30 del 08/03/2017 con cui la Sezione Autorizzazioni Ambientali del Dipartimento Mobilità, Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio della Regione Puglia delibera l'esclusione del progetto di ampliamento e di aggiornamento tecnologico con opere edili presentato dalla società Pastificio Attilio Mastromauro Granoro S.r.l., dalla procedura di valutazione ambientale;

[23] Si segnala che il professionista incaricato - dott. Beniamino Di Cagno - risulta essere Presidente del Collegio Sindacale di Granoro S.r.l.

q) Sezione 9 – DSAN su "impegno occupazionale", "interventi integrativi salariali" e "relazione di sintesi su impatto occupazionale" firmata digitalmente dalla legale rappresentante Sig.ra Marina Mastromauro (redatta in conformità alla nuova modulistica pubblicata);

r) D.S.A.N. di iscrizione alla CCIAA aggiornata alla data del 18/04/2017, resa con firma digitale dalla legale rappresentante Sig.ra Marina Mastromauro.

IL PRESENTE ALLEGATO
E' COMPOSTO DA ...70..... FOGLI

LA DIRIGENTE
(avv. Gianna Elisa Berlingerio)