REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE
della Regione Puglia

REGIONE PUGLIA

ANNO LII | BARI, 22 GENNAIO 2021 | **n. 12**

Deliberazioni del Consiglio e della Giunta

Il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia si pubblica con frequenza infrasettimanale ed è diviso in due parti.

Nella parte I sono pubblicati:

a) sentenze ed ordinanze della Corte Costituzionale riguardanti leggi della Regione Puglia;
b) ricorsi e sentenze di Organi giurisdizionali che prevedono un coinvolgimento della Regione Puglia;
c) leggi e regolamenti regionali;
d) deliberazioni del Consiglio Regionale riguardanti la convalida degli eletti;
e) atti e circolari aventi rilevanza esterna;
f) comunicati ufficiali emanati dal Presidente della Regione e dal Presidente del Consiglio Regionale;
g) atti relativi all'elezione dell'Ufficio di Presidenza dell'Assemblea, della Giunta regionale, delle Commissioni permanenti e loro eventuali dimissioni;
h) deliberazioni, atti e provvedimenti generali attuativi delle direttive ed applicativi dei regolamenti della Comunità Europea;
i) disegni di legge ai sensi dell'art. 8 della L.R. n. 19/97;
j) lo Statuto regionale e le sue modificazioni;
k) richieste di referendum con relativi risultati;
l) piano di sviluppo regionale con aggiornamenti o modifiche.

Nella parte II sono pubblicati:

a) decreti ed ordinanze del Presidente della Giunta regionale;
b) deliberazioni della Giunta regionale;
c) determinazioni dirigenziali;
d) decreti ed ordinanze del Presidente della Giunta regionale in veste di Commissario delegato;
e) atti del Difensore Civico regionale come previsto da norme regionali o su disposizioni del Presidente o della Giunta;
f) atti degli Enti Locali;
g) deliberazioni del Consiglio Regionale;
h) statuti di enti locali;
i) concorsi;
j) avvisi di gara;
k) annunci legali;
l) avvisi;
m) rettifiche;
n) atti di organi non regionali, di altri enti o amministrazioni, aventi particolare rilievo e la cui pubblicazione non è prescritta.

SOMMARIO

"Avviso per i redattori e per gli Enti:
Il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia si attiene alle regole della Legge 150/2000 per la semplificazione del linguaggio e per la facilitazione dell'accesso dei cittadini alla comprensione degli atti della Pubblica Amministrazione. Tutti i redattori e gli Enti inserzionisti sono tenuti ad evitare sigle, acronimi, abbreviazioni, almeno nei titoli di testa dei provvedimenti".

PARTE SECONDA

Deliberazioni del Consiglio e della Giunta

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 30 novembre 2020, n. 1937
Variazione compensativa ai sensi dell'art. 51 comma 2 del D.Lgs. 118/2011 e ss.mm.ii. tra il capitolo 4966 e il capitolo 4967 del Servizio Valorizzazione e Tutela delle Risorse Naturali e Biodiversità Approvazione schema di Accordo ex art. 15 legge 241/90 tra la Regione Puglia ed il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari per la tutela della zootecnia. 2880

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 30 novembre 2020, n. 1938
DGR Istituzione capitoli di spesa nell'ambito della Missione 16, Programma 1, Titolo 1 per il potenziamento dei servizi di assistenza tecnica, vigilanza e controllo in materia fitosanitaria. - Applicazione dell'Avanzo di amministrazione vincolato ai sensi dell'art. 42, comma 8, del D.lgs. 118/2011 e ss.m m.ii. 2927

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2043
Comune di BRINDISI. Progetto Dock-Bi "Sistemazione e messa in esercizio del parcheggio a raso a Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia). Proponente: Consorzio per l'Area di Sviluppo Industriale. AUTORIZZAZIONE PAESAGGISTICA, ai sensi dell'art. 146 del D.Lgs. 42/2004 e dell' art. 90 delle NTA del PPTR, in deroga ai sensi dell'art. 95 delle medesime NTA. 2936

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2047
Protocollo d'Intesa Regione Puglia - INAIL Direzione Regionale per la promozione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro mediante lo sviluppo di interventi congiunti. Approvazione. 2957

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2048
Deliberazione del Presidente della Giunta regionale n. 1753/2020. Valutazione impatto di spesa. . 2967

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2050
Accordo per l'Innovazione tra il Ministero dello Sviluppo Economico, la Regione Campania, la Regione Lombardia, la Regione Puglia, le società Adiramef S.r.l., Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB e Medinok S.p.A. – Presa d'atto e approvazione schema di accordo. 2971

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2051
FSC - APQ Sviluppo Locale 2007-2013 - Titolo II - Capo II "Aiuti ai programmi integrati promossi da PMI e MEDIE IMPRESE" - Atto Dirigenziale n. 798 del 07.05.2015 e s.m.i. "Avviso per la presentazione delle

istanze di accesso ai sensi dell'articolo 26 del Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione n. 17 del 30.09.2014 e ss.mm.ii." - Delibera di Indirizzo relativa al progetto definitivo dell'impresa Proponente: Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba) - Codice Progetto: SN7QTL6. 3002

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2052
Art. 40 L.R. 40/2016 "Iniziative mirate alla cooperazione internazionale e al rafforzamento del ruolo della Puglia come terra di pace e accoglienza, per contribuire alla realizzazione di strutture di pronto soccorso e di assistenza sanitaria" – Programma 2020 - approvazione schema di convenzione (Allegato A). 3086

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2053
POR PUGLIA 2014-2020- Asse I "Ricerca, sviluppo tecnologico e innovazione" - Azione 1.7 - Interventi a sostegno delle infrastrutture di ricerca del sistema regionale. Attuazione PNIR tramite il potenziamento dell'Infrastruttura di Ricerca di rilevanza regionale "Airport Test Bed" di Grottaglie. 3098

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2079
Programma Operativo FESR-FSE 2014-2020. Deliberazione di Giunta Regionale n. 977 del 20.06.2017. Modifica criteri di selezione delle operazioni cofinanziate dal Programma. 3105

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2080
POR PUGLIA 2014-2020 - Azione 6.4 - "Integrazione e rafforzamento dei sistemi informativi di monitoraggio della risorsa idrica". Monitoraggio dei corpi idrici sotterranei. Attuazione DGR n.1406/2016: presa d'atto relazioni finali e approvazione della "Proposta di classificazione dello stato chimico triennale 2016-2018". 3245

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2081
Acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile. Conformità e Classificazione annualità 2019 ai sensi del D.Lgs. 152/2006. 3255

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2100
"Italian Response to COVID19: Improving Governance and Community Preparedness for a Resilient Society (IRC19)" – USAID. Approvazione Schema di Convenzione, a titolo gratuito, ai sensi dell'art. 56 del D.lgs. 3 luglio 2017, n. 117, tra la Regione Puglia e Fondazione di Religione "Opera San Francesco Saverio" – Collegio Universitario Aspiranti Medici Missionari (CUAMM). 3270

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2104
Approvazione delle disposizioni per lo svolgimento in modalità FAD/e-learning di corsi di formazione per primo rilascio e rinnovo di abilitazione all'acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari e rinnovo di abilitazione all'attività di consulenza sul loro impiego sostenibile. 3279

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2108
Linee di Indirizzo regionali per la ristorazione Ospedaliera. 3290

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2122
Del. G. R. n. 2324/2017 di approvazione del Piano Regionale delle Politiche Sociali (PRPS) 2017-2020, ai sensi degli artt. 9 e 18 della L.R. n. 19/2006 e ss.mm.ii.. Proroga della vigenza del Piano Regionale delle Politiche Sociali all'annualità 2021 ed approvazione degli indirizzi regionali conseguenti. 3449

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2135
Deliberazione di Giunta regionale n. 1679 del 26/9/2018 istitutiva della nuova Organizzazione della Rete Nefrologica – Dialitica e Trapiantologica Pugliese denominata ReNDiT - Attivazione della l'Unità di Coordinamento della Rete (UCR) e dei Dipartimenti Interaziendali di Area Vasta della Regione Puglia. 3456

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2140
Contributi per investimenti di cui all'articolo 1, comma 134, della legge 30 dicembre 2018 n. 145. Individuazione degli interventi da finanziare per l'anno 2021. 3461

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2154
Fondazione IPRES – Ratifica Assemblea del 18 dicembre 2020. 3467

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2155
Agenzia Regionale Strategica per lo Sviluppo Ecosostenibile del Territorio (ASSET) - Approvazione Bilancio consuntivo anno 2019. 3472

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2157
Patto per la Puglia 2014-2020 Interventi di potenziamento dei servizi per l'impiego. Variazione al bilancio di previsione 2020 e pluriennale 2020-2022 ai sensi del D.Lvo 118/2011 e ss.mm.ii. 3476

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2158
Fondo Sanitario Nazionale anno 2020 quota indistinta: presa d'atto dell' integrazione dell'Intesa nr. REP 55/CSR e rimodulazione fonti di finanziamento. Variazione al bilancio di previsione per l'e.f. 2020. 3486

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2185
L.R. n. 13/2001 - Interventi di ripristino di opere pubbliche o di pubblico interesse danneggiate da calamità naturali. Contributi agli investimenti a Amministrazioni Locali. Comune di Gallipoli (Le) – Intervento urgente di ricomposizione delle barriere frangiflutti sul lato battuto dalla mareggiata, lato Giudecca e lato Canneto. 3494

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2186
Realizzazione della Nuova Sede del Consiglio Regionale in Via gentile, 52 – Bari. Approvazione della proposta di accordo bonario ai sensi dell'art. 240 del D.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.. 3498

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 11 gennaio 2021, n. 15
Rischio fitosanitario connesso alla diffusione di Xylella fastidiosa sul territorio della Regione Puglia e rilancio del settore agricolo nei territori colpiti dalla batteriosi. Costituzione Comitato tecnico-scientifico Xylella. 3509

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 18 gennaio 2021, n. 69
Calendario Venatorio Regionale annata 2020/2021. DGR n. 1270/2020: modifiche ed integrazioni. 3562

PARTE SECONDA

Deliberazioni del Consiglio e della Giunta

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 30 novembre 2020, n. 1937

Variazione compensativa ai sensi dell'art. 51 comma 2 del D.Lgs. 118/2011 e ss.mm.ii. tra il capitolo 4966 e il capitolo 4967 del Servizio Valorizzazione e Tutela delle Risorse Naturali e Biodiversità Approvazione schema di Accordo ex art. 15 legge 241/90 tra la Regione Puglia ed il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari per la tutela della zootecnia.

L'Assessore all'Agricoltura, dott. Donato Pentassuglia, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile di Posizione Organizzativa dell'Osservatorio Faunistico Regionale, dott. Luca Domenico Di Pierro e confermata dal Dirigente del Servizio Valorizzazione e Tutela delle Risorse Naturali e Biodiversità, dott. Benvenuto Cerchiara e dal Dirigente della Sezione Gestione Sostenibile delle Risorse Forestali e Naturali e confermata dal Dirigente, dott. Domenico Campanile, riferisce quanto segue.

Premesso che:

L'Osservatorio Faunistico Regionale, con sede in Bitetto, è qualificato come struttura tecnica della Regione Puglia, come stabilito dall'art. 6 della Legge Regionale n. 59 del 20 dicembre 2017.

Tra le finalità perseguite dalle attività della citata struttura regionale, è prevista "*attività di studio e sperimentazione sulla protezione della fauna autoctona e relativo habitat*" (art. 6 comma 3 lettera h).

L'art. 1 della Legge Regionale n. 59 del 20 dicembre 2017, "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma, per la tutela e la programmazione delle risorse faunistico-ambientali e per la regolamentazione dell'attività venatoria", prevede, tra le proprie finalità quella di "*promuovere e adottare studi e indagini di interesse faunistico-ambientale, con particolare riguardo per lo sviluppo della conoscenza del patrimonio faunistico e i modi per la sua tutela";*

Al successivo art. 2, la medesima Legge regionale individua il lupo (*canis lupus*) tra le specie particolarmente protette.

La suddetta specie, tornata a popolare il nostro territorio dopo un lungo periodo di fortissima riduzione della presenza, entra spesso in conflitto con le attività antropiche, in particolare con la zootecnia.

Il ritorno del lupo nei territori in cui si era nel frattempo persa la memoria delle dinamiche di interazione e protezione, ha causato una situazione di incertezza e di paura negli allevatori, impreparati ad affrontare le aggressioni agli animali oggetto di allevamento.

La concomitante enorme diffusione degli ungulati, ha, inoltre, portato le popolazioni di lupo ad aumentare considerevolmente di numero, stimolando il fenomeno dell'erratismo da parte dei giovani in cerca di nuovi territori, con il risultato della colonizzazione di ambiti nuovi, più antropizzati, in cui gli ungulati sono ancora assenti o meno presenti e quindi stimolando le predazioni sugli allevamenti.

Appare quindi prioritaria la necessità di fornire agli allevatori una serie di strumenti efficaci per contrastare le predazioni, senza peraltro incidere sulle popolazioni dei predatori che, si ricorda, da un punto di vista ecologico sono indispensabili per il governo dell'equilibrio degli ambienti.

A seguito di corrispondenza tra il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'università di Bari e la Sezione Gestione Sostenibile delle Risorse Forestali e Naturali è stata manifestata la disponibilità a proseguire la collaborazione tra Enti, prevedendo l'assegnazione di un contributo finanziario di €. 40.000,00 da parte della Regione Puglia per promuovere il progetto presentato dal Dipartimento di Medicina Veterinaria.

Con nota in atti prot. 70166 del 05.10.2020, è stato acquisito in atti il *"Progetto di tutela della zootecnia dalle aggressioni da carnivori selvatici"* presentato dal citato Dipartimento.

PRESO ATTO che:

La vigente normativa in materia di accordi fra Pubbliche Amministrazioni prevede lo strumento degli "Accordi" ai sensi dell'art. 15 della legge 241/90, per attività di comune e reciproco interesse.

In attuazione delle direttive UE, l'art. 5, comma 6, D.Lgs. 50/2016 dispone che un accordo concluso esclusivamente tra due o più amministrazioni aggiudicatrici non rientra nell'ambito di applicazione del codice dei contratti pubblici purché siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:
a) l'accordo stabilisce o realizza una cooperazione tra le amministrazioni aggiudicatrici o gli enti aggiudicatari partecipanti, finalizzata a garantire che i servizi pubblici che essi sono tenuti a svolgere siano prestati nell'ottica di conseguire gli obiettivi che essi hanno in comune;
b) l'attuazione di tale cooperazione è retta esclusivamente da considerazioni inerenti all'interesse pubblico;
c) le amministrazioni aggiudicatrici o gli enti aggiudicatari partecipanti svolgono sul mercato aperto meno del 20 per cento delle attività interessate dalla cooperazione.
L'orientamento più volte espresso dall'ANAC in materia di accordi ex art. 15 L. 241/1990 in base al quale:

- ✓ lo scopo dell'accordo deve essere rivolto a realizzare un interesse pubblico effettivamente comune ai partecipanti, da valutarsi alla luce delle finalità istituzionali degli enti coinvolti;
- ✓ alla base dell'accordo deve rinvenirsi una reale suddivisione di compiti e responsabilità;
- ✓ i movimenti finanziari tra i soggetti devono configurarsi come mero ristoro delle spese sostenute, dovendosi escludere la sussistenza di un corrispettivo per i servizi resi;
- ✓ il ricorso all'accordo non può interferire con la libera circolazione dei servizi e l'accordo non può essere strumentale all'elusione delle norme sulla concorrenza in tema di appalti pubblici.

L'ammontare complessivo del Progetto è pari € 80.000,00, di cui € 40.000,00 a carico della Regione Puglia e €.40.000,00 a carico del Dipartimento di Medicina Veterinaria.

Il costo complessivo, quindi, è da intendersi quale contributo alle spese vive o dirette così come individuate dal progetto ed effettivamente sostenute.

I movimenti finanziari tra le amministrazioni partecipanti si configurano esclusivamente come ristoro delle spese sostenute, ovvero come mero rimborso di costi reali, essendo escluso il pagamento di un corrispettivo comprensivo di un margine di guadagno.

Ciascuna categoria di spesa calcolata in progetto individua un importo stimato che costituisce anche il tetto massimo al di sopra del quale le voci di costo non potranno essere ammesse a rimborso.

La verifica positiva di tutte le condizioni sopra riportate esclude ogni interferenza del progetto con i principi di libera circolazione dei servizi e di concorrenza presidiati dalle norme in materia di appalti pubblici.

CONSIDERATO CHE:

Il capitolo di spesa deputato alle esigenze dell'Osservatorio Faunistico Regionale, con corretta classificazione del piano dei conti finanziario, è il capitolo 4967 che ha una dotazione insufficiente a coprire la spesa che si intende affrontare.

Il capitolo di spesa 4966, al contrario, ha una dotazione eccedente per le attività pianificate; pertanto si rileva l'opportunità di spostare, con variazione compensativa, risorse economiche dal capitolo 4966 al capitolo 4967, onde consentire l'approvazione del progetto sopra descritto, garantendone la copertura finanziaria.

Vista la Legge Regionale n. 55 del 30.12.2019 "*Disposizioni per la formazione del bilancio di previsione 2020 e bilancio pluriennale 2020-2022 della Regione Puglia (Legge di stabilità regionale 2020)"*con la quale è stata assegnata una dotazione finanziaria per l'esercizio 2020, in termini di competenza, di € 50.000,00 sul cap. 4966

Vista la Legge Regionale n. 56 del 30.12.2019 "*Bilancio di previsione della regione Puglia per l'esercizio finanziario 2020 e bilancio pluriennale 2020-2022*";

Vista la D.G.R. n. 55 del 21.01.2020 di approvazione del Documento tecnico di accompagnamento al bilancio di previsione e del bilancio finanziario gestionale 2020 – 2022;

E' necessario procedere con una variazione compensativa, da operare tra il capitolo 4966, il quale ha una dotazione finanziaria che eccede le necessità attuali, e il capitolo 4937, in termini di competenza e cassa, per l'avvio delle attività pianificate, così come definito nella sezione "copertura finanziaria".

Garanzie di riservatezza

"La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE."

SEZIONE COPERTURA FINANZIARIA DI CUI AL D. LGS. 118/2011 E SS.MM.II.

Il presente provvedimento comporta la variazione compensativa tra capitoli di spesa, rispetto al Bilancio di previsione 2020 e pluriennale 2020 – 2022, approvato con L.R. n. 56/2019, al Documento tecnico di accompagnamento e al Bilancio gestionale approvato con DGR n. 55/2020 ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 118/2011, secondo il seguente schema:

Nell'ambito del Bilancio Autonomo 2020, Missione 16 Programma 02 Titolo 1

Capitolo	Variazione in diminuzione	Capitolo	Variazione in aumento
4966 "Spese di gestione Osservatorio Faunistico e centro recupero rapaci. Altri servizi L.R. 27/98" Pdcf: 1.03.02.99.000	- 40.000,00	4967 "Spese di gestione Osservatorio Faunistico e centro recupero rapaci. Trasferimenti correnti ad amministrazioni L.R. 27/98" Pdcf: 1.04.01.02.000	+ 40.000,00

La variazione proposta con il presente provvedimento garantisce il rispetto dei vincoli di finanza pubblica, garantendo il pareggio di bilancio in aderenza alle disposizioni di cui alla Legge 27 dicembre 2019, n. 160 (Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e per il triennio 2020-2022), commi da 541 a 545.

Il presente provvedimento rientra nelle competenze della Giunta Regionale ai sensi dell'art. 51 comma 3 del D.Lgs. 118/2011e a norma dell'art 4 comma 4 lettera k) della L.R. 7/97.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie illustrate, ai sensi dell'Art. 4 comma 4, lettera k) della L.R. 7/1997 propone alla Giunta di adottare il seguente atto finale:

1. di approvare la variazione compensativa tra capitoli di spesa 4966 e 4967, rispetto al Bilancio di previsione 2020 e pluriennale 2020 – 2022, approvato con L.R. n. 56/2019, al Documento tecnico di accompagnamento e al Bilancio gestionale approvato con DGR n. 55/2020 ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 118/2011come indicata nella sezione "Copertura finanziaria";

2. di autorizzare la Sezione Bilancio e Ragioneria ad operare la variazione compensativa tra capitoli di spesa 4966 e 4967, rispetto al Bilancio di previsione 2020 e pluriennale 2020 – 2022, approvato con L.R. n. 56/2019, al Documento tecnico di accompagnamento e al Bilancio gestionale approvato con DGR n. 55/2020 ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 118/2011come indicata nella sezione "Copertura finanziaria";
3. di approvare il progetto *"Progetto di tutela della zootecnia dalle aggressioni da carnivori selvatici"* di cui all'allegato "A", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
4. di approvare lo schema di Accordo ex art. 15 legge 241/90 tra la Regione Puglia e il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari, di cui all'Allegato"B", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, con un onere finanziario complessivo massimo pari ad €. 40.000,00 per la durata di anni 1 (uno); il relativo versamento del contributo avverrà nei termini e modalità riportate nel citato schema di"Accordo".
5. di disporre che la Sezione Gestione Sostenibile delle Risorse Forestali e Naturali, nella persona del Dirigente pro tempre, sottoscriva l'accordo e disponga, con successivi atti dirigenziali, l'impegno, la liquidazione e il pagamento delle somme previste come contributo spese e l'eventuale rinnovo dell'accordo.
6. di disporre la pubblicazione nel B.U.R.P., ai sensi dell'art. 6, lettera e), della L.R. n. 13/94, nonché sul sito della Regione Puglia www.regione.puglia.it – Sezione Amministrazione Trasparente.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato, è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il vicario della P.O.
Dell'Osservatorio faunistico regionale dott. Luca Domenico Di Pierro

Il Dirigente del Servizio dott. Benvenuto Cerchiara

Il Dirigente della Sezione dott. Domenico Campanile

Il sottoscritto Direttore del Dipartimento in applicazione di quanto previsto dal DPGR n. 443/2015 non ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera alcuna osservazione.

Il Direttore del Dipartimento Agricoltura,
Sviluppo Rurale e Tutela dell'Ambiente Prof. Gianluca Nardone

L'Assessore
Dott. Donato Pentassuglia

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore alle Risorse Agroalimentari;
- Viste le attestazioni poste in calce al presente provvedimento dai dirigenti e dal direttore del Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale e Tutela Ambientale;
- A voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

1. di approvare la variazione compensativa tra capitoli di spesa 4966 e 4967, rispetto al Bilancio di previsione 2020 e pluriennale 2020 – 2022, approvato con L.R. n. 56/2019, al Documento tecnico di accompagnamento e al Bilancio gestionale approvato con DGR n. 55/2020 ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 118/2011come indicata nella sezione "Copertura finanziaria";
2. di autorizzare la Sezione Bilancio e Ragioneria ad operare la variazione compensativa tra capitoli di spesa 4966 e 4967, rispetto al Bilancio di previsione 2020 e pluriennale 2020 – 2022, approvato con L.R. n. 56/2019, al Documento tecnico di accompagnamento e al Bilancio gestionale approvato con DGR n. 55/2020 ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 118/2011 come indicata nella sezione "Copertura finanziaria";
3. di approvare il progetto *"Progetto di tutela della zootecnia dalle aggressioni da carnivori selvatici"* di cui all'allegato "A", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
4. di approvare lo schema di Accordo ex art. 15 legge 241/90 tra la Regione Puglia e il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari, di cui all'Allegato"B", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, con un onere finanziario complessivo massimo pari ad €. 40.000,00 per la durata di anni 1 (uno); il relativo versamento del contributo avverrà nei termini e modalità riportate nel citato schema di"Accordo".
5. di disporre che la Sezione Gestione Sostenibile delle Risorse Forestali e Naturali, nella persona del Dirigente pro tempre, sottoscriva l'accordo e disponga, con successivi atti dirigenziali, l'impegno, la liquidazione e il pagamento delle somme previste come contributo spese e l'eventuale rinnovo dell'accordo.

   di disporre la pubblicazione nel B.U.R.P., ai sensi dell'art. 6, lettera e), della L.R. n. 13/94, nonché sul sito della Regione Puglia www.regione.puglia.it – Sezione Amministrazione Trasparente

IL SEGRETARIO GENERALE
DELLA GIUNTA REGIONALE
Giovanni Campobasso

IL PRESIDENTE
DELLA GIUNTA REGIONALE
Michele Emiliano

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
FOR	DEL	2020	55	30.11.2020

VARIAZIONE COMPENSATIVA AI SENSI DELL'ART. 51 COMMA 2 DEL D.LGS. 118/2011 E SS.MM.II. TRA IL CAPITOLO 4966 E IL CAPITOLO 4967 DEL SERVIZIO VALORIZZAZIONE E TUTELA DELLE RISORSE NATURALI E BIODIVERSITÀ APPROVAZIONE SCHEMA DI ACCORDO EX ART. 15 LEGGE 241/90 TRA LA REGIONE PUGLIA ED IL DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI PER LA TUTELA DELLA ZOOTECNIA

Si esprime: PARERE DI REGOLARITA'CONTABILE POSITIVO
LR 28/2001 art. 79 Comma 5

Responsabile del Procedimento

Dirigente

DR. NICOLA PALADINO
Firmato digitalmente da
NICOLA PALADINO
SerialNumber = TINIT-[illegible]096Q
C = IT

REGIONE PUGLIA - SEZIONE BILANCIO E RAGIONERIA

Bilancio previsione 2020 - 2021 - 2022

VARIAZIONI AL BILANCIO FINANZIARIO GESTIONALE - SPESE
PROTOCOLLO FOR/2020/55 TIPO DELIBERA DEL NUMERO INTERNO VARIAZIONE 0000015045

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
U0004966	SPESE GESTIONE OSSERVATORIO FAUNISTICO E CENTRO RECUPERO RAPACI. ALTRI SERVIZI L.R. N. 27/98	AUTONOMO	40.000,00-	40.000,00-	0,00	0,00

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
U0004967	SPESE GESTIONE OSSERVATORIO FAUNISTICO E CENTRO RECUPERO RAPACI. TRASFERIMENTI CORRENTI AD AMMINISTRAZIONI LOCALI	AUTONOMO	40.000,00	40.000,00	0,00	0,00

Descrizione Capitolo	RESIDUI PRESUNTI AL TERMINE DEL 2019	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
Disavanzo di Amministrazione			0,00	0,00	0,00
TOTALE GENERALE	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

CAMPANILE
DOMENICO
19.11.2020
09:56:27
UTC

Allegato "A"
Il presente allegato è
Composto da n. 33 facciate
Il Dirigente della Sezione Gestione Sostenibile e
Tutela delle Risorse Forestali e Naturali
Dott. Domenico Campanile

PROGETTO DI TUTELA DELLA ZOOTECNIA DALLE AGGRESSIONI DA CARNIVORI SELVATICI

PROGETTO PRELIMINARE

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

PREMESSA

Storicamente la presenza del lupo sul territorio ha innescato una serie di conflitti con l'uomo. Il lupo, predatore tipico delle aree appenniniche ed oggi diffuso anche in molte aree di pianura, da sempre è stato attratto dagli animali domestici che rappresentano prede più facili da raggiungere ma anche, nel passato, per la carenza di prede naturali quali cervo e capriolo.

Questo contrasto è alla base della persecuzione sistematica, operata dall'uomo nei confronti del lupo e del suo quasi completo sterminio che ha toccato il suo apice più drammatico negli anni '70 del secolo scorso.

Dopo l'emanazione di vari decreti di protezione legale, la specie ha ripreso, pian piano, a ricolonizzare la penisola, partendo dai nuclei storici che ancora sopravvivevano.

Nel frattempo, nelle aree ove il lupo era scomparso, si perdevano man mano le abitudini alla tutela degli animali domestici, passando ad esempio dall'impiego dei cani da guardiania ai cani da guida, che sono del tutto inadatti a fronteggiare le aggressioni da parte di un predatore selvatico.

Il ritorno del lupo nei territori in cui si era nel frattempo persa la memoria ha causato una situazione di incertezza e di paura negli allevatori, impreparati ad affrontare le aggressioni agli animali oggetto di allevamento.

Il concomitante enorme sviluppo degli ungulati (verificatori sostanzialmente nell'ultimo trentennio), ha, inoltre, portato le popolazioni di lupo ad aumentare considerevolmente di numero, stimolando il fenomeno dell'erratismo da parte dei giovani in cerca di nuovi territori, con il risultato della colonizzazione di ambiti nuovi, più antropizzati, in cui gli ungulati sono ancora assenti o meno presenti e quindi stimolando le predazioni sugli allevamenti.

Appare quindi prioritaria la necessità di fornire agli allevatori una serie di strumenti efficaci per contrastare le predazioni, senza peraltro incidere sulle popolazioni dei predatori che, si ricorda, da un punto di vista ecologico sono indispensabili per il governo dell'equilibrio degli ambienti.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

La Regione Puglia, consapevole del problema che si sta estendendo a numerose aree e a numerose aziende zootecniche, ha espresso la necessità di un intervento che possa mettere le stesse attività zootecniche di autotutelarsi e, per questo motivo, ha chiesto la redazione di un progetto di ausilio agli allevamenti comprendente cinque punti focali imprescindibili:

--**formazione** degli operatori zootecnici sui metodi di difesa dalle predazioni

--**informazione** ai portatori di interesse, alle scuole ed alla opinione pubblica

--**assistenza** alle aziende che ne facciano richiesta motivata da reali esigenze

--**manuale di buone pratiche** per gli allevatori con le strategie fondamentali per contrastare le predazioni da carnivori

--**dimostrazioni** dell'efficacia dei metodi prescelti in due aziende pilota.

A queste necessità, espresse dall'Amministrazione regionale, si ritiene utile aggiungere quella della riscoperta dei cani "da pecora" frutto di una millenaria selezione e che vedono la loro efficacia antipredatoria fondarsi su un concetto particolare di "territorio": non uno spazio fisico, come succede per la maggior parte dei mammiferi, ma lo stesso gregge. Il cane si identifica con esso e lo difende da ogni aggressione.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

I PRESUPPOSTI E LE MOTIVAZIONI DEL PROGETTO

Stando a quanto detto in precedenza, si rilevano una serie di motivazioni sull'opportunità di realizzare un progetto consistente nell'applicazione di una serie di buone pratiche, basate su rigorosa sperimentazione scientifica, da mettere a disposizione degli allevatori a tutela delle loro aziende e delle attività.

I momenti in cui un allevamento è esposto ad attacchi e predazioni da parte dei carnivori (segnatamente, nelle zone di interesse, lupo e cane randagio/inselvatichito) sono due: il pascolo e la stabulazione notturna in recinti all'aperto.

Una serie di osservazioni condotte ormai da diversi anni nel territorio teramano (Gallizia 2018) ha permesso di verificare come l'adozione di cani della razza "mastino abruzzese" e di recinti elettrificati abbia ridotto, fino quasi ad azzerarli, gli attacchi agli ovini da parte di cane inselvatichito e lupo, anche in assenza del pastore.

Partendo da questi risultati e in considerazione del fatto che la diffusione del lupo ha generato negli allevatori, ma non solo, un generale senso di insicurezza e che si sono verificate e si consolidano una serie di reazioni estremamente negative nei confronti della specie, appare ragionevole pensare che sia possibile l'applicazione di protocolli ormai sperimentati in altre Regioni d'Italia, volta a fornire agli allevatori in primis e al resto della popolazione, una serie di informazioni corrette sulla possibilità di gestione del fenomeno.

In effetti, oltre alla perdita di abitudine a contrastare le predazioni da parte del lupo, il problema si è esteso dagli allevatori ad altre categorie di persone, anche a causa di notizie travisate e strumentali divulgate dalla stampa. È nata e si è quindi diffusa una psicosi della "presenza del lupo" che ha contagiato, con motivazioni diverse, cacciatori, cercatori di funghi, escursionisti, abitanti di zone rurali.

Di fronte al silenzio ufficiale della scienza e alle mancate risposte delle Amministrazioni pubbliche, ognuno ha creduto bene di alimentare le proprie fobie, in alcuni casi con un fine utilitaristico.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Il problema si è incentrato sul lupo tralasciando il ben grave e consistente problema dei cani vaganti, in alcuni casi ormai inselvatichiti e molto più numerosi ed aggressivi del predatore selvatico, al quale, comunque, vengono attribuite tutte le colpe.

A titolo di esemplificazione, si riportano una serie di elementi che dovrebbero far riflettere abbondantemente chi ha il peso dell'amministrazione della cosa pubblica.

A fronte di una esponenziale crescita del numero degli ungulati, il fronte venatorio preme per il controllo numerico del lupo per una supposta distruzione degli stessi ungulati da parte di questo, cavalcando l'onda delle proteste degli allevatori ed aggiungendo combustibile al fuoco.

Sotto un altro aspetto, le notizie gonfiate da parte della stampa in cerca di sensazionalismi, la psicosi del lupo-mangiauomini ha contagiato i raccoglitori di funghi che affermano di temere di andare a esplicare la loro attività per paura di essere aggrediti dal famelico predatore.

E al coro si aggiungono gli escursionisti alcuni dei quali, per fortuna al momento pochi, affermano di voler andare a fare trekking in natura armati per difendersi agli attacchi.

Si conclude questa breve carrellata con le paure di abitanti di borghi rurali i quali lamentano di non poter far giocare i propri figli all'aperto per paura che vengano aggrediti e mangiati dai lupi.

Di fronte a queste affermazioni e a questo stato d'animo, a parte le reazioni di alcune associazioni ambientaliste/animaliste che puntano sull'intoccabilità del lupo in quanto protetto (talvolta suscitando vere e proprie reazioni inconsulte quali uccisioni ed esposizione in pubblico delle loro carcasse) non si è registrato alcun intervento ufficiale della scienza se non in convegni ai quali, è noto, partecipano quasi esclusivamente addetti ai lavori o appassionati che non hanno certo il bisogno di essere convinti.

Appare quindi fondamentale che le aziende zootecniche ricevano una seria informazione ed una qualificata assistenza che permetta loro di tutelare gli animali allevati e, di conseguenza, il reddito degli operatori del settore.

La messa a disposizione degli allevatori delle buone pratiche già sperimentate in contesti simili può costituire un insostituibile aiuto nel contrasto delle predazioni da lupo e da cane vagante.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Contestualmente, la stessa buona e corretta informazione rivolta al vasto pubblico permetterebbe di abbattere quello stato di psicosi eliminando in primo luogo alcune leggende metropolitane di cui, per pura curiosità, si riporta una breve sintesi.

-- i lupi sono stati reintrodotti dagli ambientalisti **(falso: in nessun caso è stata fatta reintroduzione di lupi. Al massimo, in rari casi sono stati rimessi in libertà lupi precedentemente catturati per essere sottoposti a cure sanitarie)**

-- i lupi aggrediscono l'uomo **(falso: il lupo fugge l'uomo e, in casi molto particolari, trovandosi senza vie di fuga, si difende. Le ultime aggressioni da parte di lupi all'uomo risalgono al 1700, quando bambini in tenera età venivano mandati a controllare le greggi al pascolo)**

-- i lupi prediligono gli animali domestici a quelli selvatici **(falso: con buona disponibilità di prede selvatiche il lupo preferisce queste, non essendo propenso ad avvicinarsi all'uomo. Vero è, invece, che in caso di forte disturbo quale incendi boschivi, cantieri forestali, ecc., gli esemplari in dispersione per la paura giungono in zone non conosciute, non idonee e predano ciò che capita, compresi i domestici)**

--i lupi stanno conquistando gli spazi urbani **(in alcuni casi il lupo si avvicina agli ambiti urbani, ma in particolari casi e non con intenti aggressivi).**

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

L'IDEA PROGETTUALE

Partendo dall'esperienza avuta in provincia di Teramo ed in Abruzzo dal Centro Studi per l'Ecologia e la Biodiversità degli Appennini, il progetto prende in considerazione la possibilità di sperimentare le strategie di tutela degli allevamenti dalla predazione di canidi selvatici (*Canis lupus italicus*) e inselvatichiti/randagi (*Canis familiaris*) nella Murgia Barese che costituisce per la Puglia un'area critica ove la presenza del lupo è accertata ormai da molti anni (fine 1999 – 2000).

Organizzazione del progetto

Le attività verranno avviate e condotte attraverso diverse fasi **per la durata di un anno** (prorogabili all'anno successivo) così come appresso descritto:

prima fase

gli interventi

gli interventi di tutela si sviluppano secondo una prassi consolidata:

-- formazione degli operatori zootecnici sulle strategie antipredatorie con contemporanea istruzione degli operatori sulla gestione ottimale delle misure antipredazione realizzate (gestione dei cani, manutenzione dei recinti elettrificati, gestione del pascolo, ecc.)

-- messa a disposizione di contatti (telefono e/o e-mail) degli esperti coinvolti nel progetto, per un primo approccio o per richieste di interventi.

-- ricezione della richiesta di intervento e sua analisi

-- sopralluoghi nelle aree interessate al fenomeno della predazione

-- predisposizione del progetto di intervento (ogni caso costituisce una situazione particolare a seconda del contesto, del tipo di allevamento, delle misure antipredazione eventualmente già esistenti, ecc..)

-- accesso ai finanziamenti (fondi UE, cofinanziamento regionale, cofinanziamento dell'azienda)

-- realizzazione dell'intervento (recinti elettrificati, uso dei cani, ecc.)

-- classificazione, sulla scorta delle informazioni disponibili e di eventuali sopralluoghi, delle aziende secondo un codice che indichi in modo immediato il livello di rischio delle aree in cui sono inserite (**rosso**: area con presenza stabile del lupo e/o cane vagante ed alta possibilità di predazione; **giallo**:

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

aree con presenza saltuaria del lupo e/o cane vagante e possibilità di predazioni; **verde**: aree con presenza sporadica dei predatori suddetti e scarsa possibilità di predazioni). Tale classificazione si concretizza nella priorità degli interventi.

-- inquadramento delle aziende in quanto a:

--tipologia di allevamento

--numero di capi allevati

--registrazioni delle predazioni avvenute in passato e descrizione delle stesse

N. B.: la redazione della carta di rischio predazione, da aggiornarsi periodicamente a seconda dell'evoluzione della situazione, costituisce un indispensabile strumento di gestione del fenomeno e di organizzazione degli interventi. Tale strumento permette all'Amministrazione regionale di programmare gli interventi e di abbattere i tentativi di richiesta di rimborsi illeciti.

Seconda fase:

la comunicazione e l'informazione di base

-- realizzazione di un evento di presentazione del progetto, rivolto in primo luogo ad allevatori, associazioni di categoria, amministrazioni pubbliche.

-- informazioni agli operatori delle aziende pilota sulla gestione dei cani e dei recinti elettrificati, con informazioni sull'etologia e l'ecologia dei predatori

-- diffusione di comunicati stampa e interventi sui mezzi di comunicazione visiva contenenti corrette informazioni sul problema costituito dalla presenza di predatori (selvatici ed inselvatichiti) nei contesti zootecnici

Terza fase (da realizzarsi in caso di prolungamento del progetto):

--**verifica** periodica dei risultati dell'intervento e loro pubblicizzazione.

--**pubblicazione** dei risultati

--esportazione delle pratiche sperimentate in altri contesti regionali.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

RISULTATI ATTESI

I risultati che si attendono da questo progetto sono, in prima istanza,

- una riduzione delle predazioni agli allevamenti
- in un tempo medio, la loro cessazione.

Non si può escludere a priori che, al pascolo, non vi saranno ancora tentativi di predazione che talvolta potrebbero avere successo. Tuttavia, nelle esperienze maturate in altri contesti ambientali si è avuta, nel breve periodo, la quasi totale scomparsa degli attacchi agli animali domestici, fatte salve, in poche occasioni, l'attacco alle greggi da parte di numerosi cani inselvatichiti di grossa taglia.

Di seguito si dettagliano i risultati attesi dalla realizzazione del progetto:

- **Attivazione di un servizio di assistenza agli allevatori inerente la gestione corretta dei tentativi di predazione del lupo**

- **Formazione degli allevatori** sulla problematica di gestione degli attacchi da lupo
  - **Abbattimento delle predazioni** a danno delle aziende zootecniche da parte del lupo e del cane randagio/inselvatichito

- **-Formazione degli allevatori sulle pratiche di tutela degli allevamenti e della buona condotta dei cani da guardiania e delle strutture di protezione**. Appare opportuno che all'interno di ogni azienda zootecnica vi sia almeno un operatore formato ed esperto nella tutela dell'allevamento dalle predazioni. Si è notato infatti che in molti contesti la conduzione degli animali viene affidata, dal proprietario, a personale non qualificato, scelto per lo più in base a un basso costo, impreparato ad affrontare situazioni di emergenza/urgenza. Tale personale deve essere formato allo scopo di ottimizzarne l'efficacia migliorando collateralmente la qualità di vita degli animali.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

- **Divulgazione di una corretta informazione** che permetta una serena gestione del fenomeno.

- **Ottenimento di una cooperazione e collaborazione fra allevatori e fra allevatori e ricercatori** che contribuiscano ad un continuo aggiornamento delle situazioni nei vari contesti. In tal senso, la creazione di un numero verde da parte della Regione potrebbe costituire un elemento estremamente positivo.

- **redazione di un manuale di buone pratiche** (da produrre in caso di prolungamento del progetto) per la tutela degli allevamenti dalle predazioni da parte di carnivori selvatici. Unitamente ad una informazione rivolta alle associazioni degli allevatori e a incontri con gli operatori del settore, la diffusione di un manuale di buone pratiche a cui fare riferimento appare una soluzione adeguata per ottenere, attraverso la sua consultazione, un aggiornamento continuo degli stessi operatori.

- **divulgazione dei risultati ottenuti** presso le associazioni allevatori e attraverso una serie di eventi da programmare successivamente (in caso di prolungamento del progetto).

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

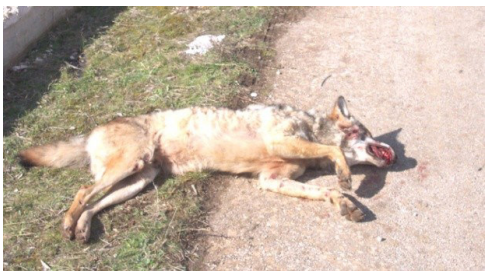
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

IL TERRITORIO COINVOLTO

Il progetto si svilupperà nell'area della Murgia barese, da tempo (anni 1999 – 2000) interessata dalla presenza del lupo (*Canis lupus italicus*).

Le prime notizie del predatore nella zona vennero divulgate (Gazzetta del Mezzogiorno: lupo trovato morto, forse fulminato da cavi elettrici) fra la fine del 1999 e gli inizi del 2000.



Eccezionale scoperta effettuata da alcuni pastori sulle colline nei dintorni di Spinazzola

Trovato un esemplare sulla Murgia è stato folgorato da un cavo elettrico

Non imbracciate le doppiette non costituisce un rischio

Ora che il lupo è tornato è opportuno che si faccia definitivamente chiarezza sulla reale pericolosità di quest'animale, più vittima dell'uomo che suo nemico. Per millenni «il lupo cattivo» ha suscitato le paure più irrazionali. Lontani i tempi in cui branchi di lupi famelici assalivano pesci ed ovili facendo strage di pecore e persone episodi frutto più della fantasia che della cronaca anche se opportunamente riportati sulle espertine della Domenica del Corriere (firmate da Molino) da qualche anno del predatore domina l'immagine più ecologica, quella più legata a San Francesco.

È «Operazione San Francesco» è stata denominata la campagna a favore del lupo avviata anni fa dal Wwf che istituì un apposito gruppo di ricercatori (il «Gruppo Lupo», appunto) con lo specifico compito di risollevare lo status della specie in Italia. L'«Operazione» ha registrato numerosi successi con la diffusione del lupo oltre che sugli Appennini anche sulle Alpi occidentali, anche se il lupo non è ancora considerato fuori pericolo. Anzi.

Due gli elementi principali che potrebbero salvare il lupo pugliese: diffusione delle informazioni possibile su tutto quel che riguarda il comportamento del lupo e istituzione di aree protette. Ad iniziare dal Parco dell'Alta Murgia. Un'istituzione che non è più possibile rinviare. (p. car.)

I quadrati indicano le zone degli avvistamenti. Il cerchio i luogo del rinvenimento della carcassa del lupo

Ulteriori segnalazioni giunsero in tempi successivi e anche durante una serie di rilievi finalizzati alla redazione di studi di impatto ambientale portarono ad accertare la presenza del predatore nell'area.

La presenza degli esemplari pare abbia una doppia origine: dalla Basilicata e dai Monti Dauni meridionali attraverso il fiume Ofanto.

Di seguito si riporta, in sintesi, una caratterizzazione del territorio oggetto delle attività previste nel presente progetto.

Murgia

Da un punto di vista geologico le Murge nord-occidentali sono formate da calcari compatti sedimentatisi nell'ultimo Periodo del Mesozoico, il Cretaceo, cioè circa 130 milioni di anni fa.

Nella parte interna dell'altopiano si possono inoltre rinvenire, in particolare lungo le lame, depositi alluvionali dell'olocene. La situazione cambia nelle aree marginali dell'altopiano, lungo la scarpata sud-occidentale, dove si rinvengono depositi plio-plistocenici di natura alluvionale costituenti terreni argillosi (calcareniti) che lambiscono il territorio di Santeramo in Colle, comune che detiene il primato

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

per altitudine con i suoi 496 metri s.l.m. all'interno del comprensorio della Comunità Montana delle Murge del Sud-Est e della provincia di Bari.

I fossili guida del Cretaceo, che possiamo trovare nei calcari delle Murge, sono le rudiste, molluschi appartenenti alla classe dei bivalvi (lamellibranchi) con dimensioni variabili da specie a specie, da pochi centimetri fino ad oltre un metro. Esse vivevano tra il livello di bassa e quello di alta marea e, quindi, indicano antiche linee di costa.

Da un punto di vista geomorfologico le Murge rappresentano fisicamente la spina dorsale della Puglia. L'esteso bastione calcareo, che si eleva dal Tavoliere, a partire dal fiume Ofanto, fino alla soglia messapica, e dalla Fossa premurgiana, a confine con la Basilicata, fino alle sponde adriatiche, è rappresentato da due serie estese di colline, con predominanza della media collina, disposte a terrazze, quasi parallele, che corrono da Nord- Ovest a Sud-Est, raggiungendo nella zona settentrionale le maggiori altezze (700 m circa).

La Fossa Premurgiana, incisa dal fiume Bradano, divide le Murge dall'Appennino Lucano, al quale si congiungono con la Sella di Spinazzola.

L'idrologia delle Murge si caratterizza con una scarsa presenza di corsi d'acqua in superficie dovuta alla geologia carsica del suolo che lasciandosi corrodere dalle acque meteoriche non trattiene quest'ultime in superficie convogliandole nel sottosuolo dove vengono intrappolate dagli strati argillosi.

I pochi corsi d'acqua presenti sono quindi ubicati lungo i depositi sabbioso-argillosi alluvionali o sui depositi sabbiosi delle antiche linee di costa.

I più importanti sono costituiti dal Fiume Ofanto, che segna il confine nord delle Murge, dal suo affluente Torrente Locone, dal Basentello, affluente del Fiume Bradano, entrambi ubicati lungo la Fossa Bradanica, dal Torrente Gravina, che prende il nome dalla profonda gravina scavata nel calcare, e da una serie di torrenti di minore portata.

La scarsa presenza di acque in superficie è compensata da un'abbondante presenza delle stesse in profondità che si accumula dopo aver corroso e modellato gli strati calcarei in superficie.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Infatti la relativa uniformità morfologica, priva di rilievi significativi, è articolata dalle leggere ondulazioni e dalla presenza di vistosi fenomeni carsici epigei, dovuti all'azione superficiale dell'acqua meteorica che per millenni ha corroso e modellato la roccia calcarea portando alla formazione di lame, doline, gravine, antri, cavità, puli, pulicchi, voragini e inghiottitoi, che si alternano a terra rossa (e diversi tipi di terreno), e fenomeni carsici ipogei, dovuti all'attività delle acque sotterranee alla quale è dovuto quell'inestricabile intrigo di caverne e di grotte, abbellite di stalattiti e stalagmiti, presenti nel sottosuolo.

Dal punto di vista biogeografico le Murge possono essere distinte in due aree che presentano notevoli diversità ecologiche contraddistinte da una diversa identità climatica, faunistica, floristica e storico-culturale.

Infatti si distinguono due settori: le Murge Settentrionali o Murge di Nord-Ovest o Alta Murgia degradante dolcemente verso l'Adriatico e ripidamente verso lo Ionio, e le Murge Meridionali o Murge di Sud-Est o Bassa Murgia, degradante con una certa pendenza, verso l'Adriatico, con declivio dolce verso Sud e Sud-Est.

Il clima è di tipo sub-mediterraneo. Il mese più freddo è gennaio con temperature medie intorno ai 7°C e temperature minime che spesso scendono sotto lo zero. Il mese più caldo è agosto o luglio a seconda delle annate e delle località, con temperature medie intorno ai 25°C. Le piogge sono concentrate nel periodo autunno-invernale, con valori medi annuali che oscillano tra i 578 mm/anno di Altamura e i circa 700 mm/anno di Santeramo. Le precipitazioni nevose non sono presenti tutti gli anni e si concentrano sopra i 500 m.s.l.m..

Il risultato di questo clima è la presenza di due stagioni favorevoli alla vegetazione, la primavera e l'autunno, intercalate da due stagioni critiche di riposo (inverno e estate).

L'influenza dell'aridità estiva in particolare impone un riposo biologico per la gran parte delle specie erbacee e determina una sospensione dell'accrescimento per tutte le fanerofite.

Ad una pressoché totale assenza di acque di superficie, fa riscontro una ricca idrografia sotterranea, spesso assai profonda. I terreni si raccolgono nelle numerose lame variamente distribuite sul territorio.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Questi solchi di erosione storicamente costituivano gli unici lembi coltivabili in un paesaggio dominato per lo più da pascoli cespugliati alternati a boschi di querce in cui la roverella (*Quercus pubescens*) era, ed è, la specie dominante.

L'azione dell'uomo, nel corso dei secoli, ha profondamente modificato il paesaggio naturale. La vegetazione spontanea è stata sostituita quasi completamente dalle colture.

Vaste zone spogliate dalla copertura vegetale, sotto l'azione degli agenti atmosferici (sole, vento, acqua) si sono ridotte a nude pietraie.

Un'altra forma di degrado riguarda la pratica dello spietramento, con cui pezzi consistenti di Murgia vengono trasformati in deserti lunari con conseguenze pericolose.

La profonda trasformazione ad opera dell'uomo ha modificato a tal punto lo stato della vegetazione originaria da rendere impossibile o di difficile realizzazione una analisi puntuale e certa delle potenzialità in assenza dell'azione pertubatrice dell'uomo, anche nel lungo periodo.

Non è chiaro quale localizzazione ed estensione abbiano mai avuto i boschi, ma è evidente che la loro estensione doveva un tempo essere ben maggiore.

Una ricostruzione del paesaggio attraverso le fonti storiche porterebbe ad individuare superfici boscate piuttosto ampie su tutto il promontorio, mentre i dati climatici e pedologici attuali porterebbero ad escludere questa possibilità.

Va comunque considerato che il disboscamento e la successiva erosione, agendo nel lungo periodo (alcuni secoli), possono certamente aver portato ad una profonda modificazione dei caratteri del suolo, della ritenzione idrica, dei caratteri microclimatici, con conseguente modifica della possibilità di ricolonizzazione da parte della vegetazione boschiva, anche a causa della pesante attività del pascolo che non è mai cessata.

Il persistere di boschi di querceti, prevalentemente lungo tutta la fascia a maggiore altitudine presente lungo il confine settentrionale affacciato verso l'Adriatico, suggerirebbe che solo questa fascia possa essere stata interessata nei secoli passati da vegetazione forestale.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Nelle altre aree, il basamento calcareo affiorante, con la limitata presenza di suolo idoneo all'attecchimento di specie arboree, la presenza di caratteri climatici fortemente selettivi, la maggiore esposizione ai venti, ha invece determinato la presenza di una vegetazione substeppica di tipo erbaceo o basso arbustiva. Tale è l'aspetto con la quale si presenta attualmente la maggior parte della superficie coperta da vegetazione spontanea delle Murge nord-occidentali.

Superfici boschive dovevano inoltre essere presenti nelle lame dove sono presenti suoli più ricchi e maggiore è l'apporto idrico, eliminate in maniera sistematica per far posto al seminativo.

L'ambiente naturale delle Murge è distinguibile, pertanto, in due grandi tipi di paesaggi, uno dovuto alla vegetazione spontanea, che si presenta con varie formazioni vegetazionali, e l'altro a quella agraria, forma predominante.

Sono individuabili, quindi, le seguenti tipologie ambientali:

- Ambiente agrario
- Pseudosteppa mediterranea e suoi diversi stadi evolutivi:
    - garighe
    - pascoli arborati
    - pascoli cespugliati
    - pascoli nudi rocciosi di origine secondaria
- Pseudomacchia e macchia mediterranea
- Ambiente rupicolo
- Boschi xerofili di sempreverdi e boschi meso-xerofili
- Boschi di conifere dovuti a rimboschimenti

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

METODI, ATTREZZATURE E MEZZI

Metodi

La principale attività contemplata nel progetto è l'intervento di tutela delle aziende e la formazione degli operatori zootecnici. In subordine viene espletata l'attività di divulgazione/informazione sia attraverso eventi sia attraverso mezzi di comunicazione.

Durante le attività principali del progetto si condurranno osservazioni sul contesto locale e sull'ambiente secondo le specifiche appresso riportate:

Il metodo principale che verrà utilizzato consisterà nell'osservazione diretta da parte dei ricercatori.

Tali osservazioni, condotte da punti privilegiati, verranno concentrate soprattutto nelle ore di maggiore criticità, vale a dire al crepuscolo e alle primissime ore del mattino.

Tale sistema verrà integrato da osservazioni indirette attraverso l'uso di foto trappole e sistema di videosorveglianza, in funzione entrambi contemporaneamente H24.

In caso di eventi, non appena possibile, verranno condotte azioni di controllo per il rilevamento di eventuali tracce.

Poiché col progetto si intende fornire agli allevatori degli strumenti utili al contrasto delle predazioni che utilizzino, tra gli altri, anche il mastino abruzzese, nelle aziende pilota verranno effettuate osservazioni dirette con registrazioni di immagini volte a evidenziare movimenti e comportamento dei cani in presenza e in assenza di potenziali predatori.

Verranno restituiti su GIS tutti i tracciati dei movimenti dei cani e di eventuali predatori al fine di avere un quadro completo delle dinamiche.

Si utilizzeranno inoltre video-fototrappole che permetteranno di avere costantemente sotto controllo la situazione.

Anche la registrazione e l'archiviazione delle immagini significative dell'impianto di videosorveglianza permetterà di avere un quadro completo della situazione.

In periodo opportuno, autunno e inverno, verranno effettuate delle indagini sula reale presenza del lupo e sulla sua consistenza numerica attraverso le normali pratiche della ricerca naturalistica, vale a

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

dire wolf-howling, ricerca di tracce sul territorio, transetti diurni e notturno, questi ultimi con l'ausilio di fari di profondità portatili, in caso di neve con la tecnica della ricerca di piste e impronte su neve.

Tali indagini collaterali serviranno alla definizione di eventuali percorsi preferenziali di spostamento del lupo e di vani randagi/inselvatichiti e alla migliore definizione della "criticità predazione" delle aziende interessate e delle aziende di confronto.

Attraverso l'osservazione diretta e indiretta si individueranno inoltre i siti riproduttivi e le eventuali zone di stazionamento stagionali.

L'indagine estesa anche su altra fauna predabile del territorio permetterà inoltre di definire le potenzialità trofiche dello stesso per i predatori al fine di valutare quali alternative esistono oltre gli animali allevati.

Potrebbe essere prevista una convenzione con ISPRA per eventuali analisi genetiche di resti biologici (contatti in corso).

Attività previste

Il progetto si articola per attività, alcune contemporanee, altre propedeutiche a quelle successive.

Tale successione verrà illustrata nel cronoprogramma.

--acquisizione dei materiali per l'espletamento del progetto

--formazione/aggiornamento dei ricercatori e dei collaboratori con la descrizione delle fasi e degli obbiettivi del progetto.

--accordi con le aziende pilota

--accordi con le aziende di confronto

--preliminare osservazione del territorio e comprensione delle dinamiche in esso presenti con particolare attenzione per il lupo (accertamento della consistenza delle popolazioni) e del cane randagio/vagante, con censimento degli esemplari individuati.

--comprensione dell'uso del territorio da parte di cane e lupo.

--accertamento delle potenzialità trofiche del territorio

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

--montaggio dei recinti elettrificati in accordo con le aziende pilota e posizionamento delle foto trappole e dei sistemi di videosorveglianza

--formazione degli operatori delle aziende.

--fornitura ed impiego del cane da pastore abruzzese

--scelta e attrezzaggio dei punti privilegiati di osservazione

--restituzione su GIS dei dati raccolti.

--osservazioni sistematiche degli eventi e registrazione immagini e dati e loro trasferimento su supporto informatico atto alla loro successiva elaborazione

--realizzazione dell'evento di apertura con presentazione del progetto alla comunità scientifica ed ai portatori di interesse.

--elaborazione dei dati raccolti e loro interpretazione

--pubblicazione dei risultati

Di seguito si riporta una descrizione delle attività sopra elencate:

Azione	Descrizione
acquisizione dei materiali	acquisto dei materiali in accordo con le procedure previste dalla normativa delle pubbliche amministrazioni.
formazione/aggiornamento dei ricercatori e dei collaboratori	formazione dei ricercatori e dei collaboratori fornendo le direttive per il corretto svolgimento delle attività. Presentazione ed esplicitazione dei protocolli da adottare. Illustrazione della struttura e dell'uso corretto degli strumenti e delle schede di archiviazione dei dati.
accordi con le aziende pilota	sottoscrizione di un protocollo d'intesa delle aziende pilota nel quale le stesse descriveranno le attività e si impegneranno alla corretta gestione dei cani e dei recinti loro affidati in comodato d'uso. Nello stesso protocollo, la direzione scientifica del progetto illustrerà le finalità, le attività, le azioni dei ricercatori.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Azione	Descrizione
osservazione del territorio	questa attività consente di avere un inquadramento preciso del territorio per quanto riguarda gli aspetti geografici, morfologici, idrologici, della presenza di ambienti e di fauna gravitante in essi. A seguito di questa attività si restituiranno su GIS tutti i dati di interesse al fine di avere una mappatura del territorio sulla quale inserire successivamente tutti i dati man mano acquisiti. **L'attività viene espletata in contemporanea agli interventi sulle aziende.**
comprensione dell'uso del territorio da parte di cane e lupo	i risultati di questa parte dell'indagine permetteranno di avere un quadro dell'uso del territorio da parte dei due predatori in esame, delle aree di particolari attività (riproduzione, rendez vous, eventuali quartieri stagionali, direttrici preferenziali di spostamento, ecc.). **l'attività viene svolta contestualmente agli interventi sulle aziende.**
accertamento delle potenzialità trofiche	l'accertamento di questo elemento permette di comprendere quali potenziali prede alternative agli animali allevati possa offrire il territorio ed offre importanti spunti per eventuali modifiche del progetto. Offre inoltre fondamentali dati ambientali alle Amministrazioni pubbliche nella programmazione degli interventi sulla fauna (ad es. l'eliminazione o il contenimento del randagismo canino). **L'attività viene espletata contestualmente agli interventi sulle aziende.**
montaggio dei recinti	comprende la scelta ottimale delle postazioni e la realizzazione dei recinti in modo ottimale sia dal punto di vista della forma sia dal punto di vista delle dimensioni. Viene effettuato in collaborazione con gli operatori dell'azienda e sotto la supervisione della direzione tecnica e scientifica del progetto.
formazione degli operatori delle aziende	questa sezione del progetto riveste particolare importanza in quanto a "professionalizzazione" degli operatori delle aziende, soprattutto in quanto a conoscenza dei predatori e delle loro abitudini, alla corretta conduzione e alimentazione dei cani, alle precauzioni nel momento del pascolo.
scelta punti privilegiati di osservazione	a seguito dell'accurata analisi del territorio e del posizionamento delle aziende e dei recinti e delle zone di pascolo, si sceglieranno dei punti sopraelevati ad ampia visibilità, opportuni per un migliore controllo del territorio e per le osservazioni diurne degli eventi.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Azione	Descrizione
restituzione su GIS dei dati	la restituzione dei dati su GIS effettuata in tempo reale consente di poter tempestivamente variare le azioni di controllo e i protocolli di ricerca. Alla fine di ogni sessione giornaliera di ricerca i dati verranno comunicati alla direzione scientifica per gli opportuni controlli e da questa verranno comunicate le opportune eventuali modificazioni delle attività.
osservazioni sistematiche degli eventi	si intende una osservazione metodica e continua rispettosa degli orari comunicati preventivamente dalla direzione scientifica e codificati nei protocolli di ricerca. La metodicità appare fondamentale per l'ottenimento di dati certi e credibili e deve essere rigorosamente rispettata.
realizzazione dell'evento di apertura	nell'evento di apertura si darà notizia dell'inizio ufficiale del progetto e se ne descriveranno le motivazioni, i tempi, i termini, i contenuti e le finalità. È destinato principalmente alla comunità scientifica ed ai portatori di interesse, ma è aperto a tutti quelli che vorranno documentarsi.
elaborazione dei dati raccolti	alla fine del progetto, tutti i dati raccolti verranno elaborati collegialmente e saranno analizzati ed interpretati, dando quindi origine ad una relazione che verrà destinata alla comunità scientifica, ai portatori di interesse ed alle Amministrazioni pubbliche (Ministero dell'ambiente, Ministero delle politiche agrarie, Regione, Provincia, Comuni).
realizzazione dell'evento di chiusura (in caso di prolungamento al secondo anno)	nell'evento di chiusura si illustreranno i risultati del progetto e le eventuali prospettive che potrebbero verificarsi. L'evento è aperto a tutta la popolazione ma i principali destinatari sono le Amministrazioni pubbliche, la Comunità scientifica ed i portatori di interesse.
pubblicazione dei risultati (in caso di prolungamento al secondo anno)	alla fine del progetto tutti i dati verranno rielaborati e potranno dar luogo ad una pubblicazione a carattere scientifico ma elaborata in modo da essere accessibile a chiunque.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Attrezzature

Una parte delle attrezzature e della strumentazione necessarie allo svolgimento del progetto sono già in possesso del Centro Studi per l'Ecologia e la Biodiversità degli Appennini che è partner del progetto .

Nel caso in cui vi fosse la necessità di svolgere l'attività di supporto in contesti geografici diversi e a notevole distanza l'uno dall'altro (Murgia e Gargano), sarà necessario implementare la dotazione di strumenti ed attrezzature e a questo si aggiunge la necessità di acquisto di materiali di consumo.

Come dotazione indispensabile per la riuscita del progetto stesso si evidenza l'acquisto degli elementi di base, vale a dire esemplari di Mastino abruzzese e di recinzioni elettrificate.

Di seguito si riporta l'elenco dei materiali necessari, il numero, il costo unitario approssimativo ed il totale, senza e con IVA nonché i costi previsti per il personale.

ATTREZZATURE E STRUMENTI						
tipo	n°	costo unit	tot	IVA		TOT
Visore notturno Bresser 5x50	1	315.00	315.00	69.30		384.30
Visore notturno Bushnell Z	1	300.00	300.00	66.00		366.00
sistema di videosorveglianzaWifi Foscam 4 telecamere Wireless HD720P e registrazione continua delle immagini con Hard Disk 1 TB	1	500.00	500.00	110.00		610.00
fari lunga portata led maggiore 1000 lumen, illuminazione di profondità ricaricabili	2	250.00	500.00	110.00		610.00

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

subadulto di mastino abruzzese 10/12 mesi	3	800.00	2400.00	528.00		2928.00	
recinzione elettrificata moduli da 200 m, + 1 elettrificatore +1 batteria	4	1000.00	4000.00	880.00		4880.00	
materiali di consumo (buste plastica, guanti lattice, mascherine, cartellini adesivi, pennarelli indelebili, ecc.			200.00	44.00		244.00	
assicurazione ricercatori				250		250.00	
rimborsi spese				2500		3500	
evento di presentazione				1000		1000	
Spese di laboratorio forfettarie (analisi genetico-molecolari)						4000.00	
Spese generali forfettarie						1230.00	
Totale spese							20002.30
Costi per personale							
Figura professionale	**n°**	**€/ora**	**n.ore**	**tot**	**IVA**	**TOTALE**	
Prof. Ordinario	1	55.23	330	330		18225.9	
Ricercatore	1	30.93	260	260		8041.8	
Tecnico cat. C3	2	19.44	315	630		12247.2	
Tecnico cat. C1	1	18.65	80	2500	550.00	1492.00	
Zoologo senior	1	35.00	200	7000.0	1540.00	8540.00	
Zoologo junior	3	20.00	100	6000.0	1320.00	7320.00	
Tecnico Faunistico	1	26.00	100	2600.0	572.00	3172.00	

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Esperto in gestione del lupo (Med Vet)	1	25	50	1250	275	1525	
Totale Personale							**60563.9**
TOTALE GENERALE							**80566.20**

Oltre al materiale elencato, da acquisire al fine della ricerca, il Centro Studi per l'Ecologia e la Biodiversità degli Appennini utilizzerà mezzi e attrezzature già a sua disposizione quali un laboratorio mobile su mezzo fuoristrada IVECO VM90, supporto logistico, laddove necessario con camper Ducato con 5 posti letto, macchine fotografiche pentax con obiettivi 135-400 mm, 1000 mm catadriottico e 1300 mm lunga focale, 110 mm macro, attrezzatura di emissione per wolf bowling, binocoli e visore notturno.

Di seguito si specifica l'uso dei materiali sopra indicati.

ATTREZZATURE E STRUMENTI	ATTIVITA'
Visore notturno Bresser 5x50	osservazione notturna diretta da punti di osservazione privilegiati
Visore notturno Bushnell Z	osservazione notturna diretta da punti di osservazione privilegiati
sistema di videosorveglianza Wifi Foscam 4 telecamere Wireless HD720P e registrazione continua delle immagini con Hard Disk 1 TB	controllo del comportamento degli animali nei recinti con registrazione continua diurna e notturna al fine di verificare eventuali comportamenti atti a stimolare la predazione.
fari lunga portata led maggiore 1000 lumen, illuminazione di profondità ricaricabili	per osservazioni notturne dirette, anche a distanza, durante transetti e da postazioni fisse di osservazione.
cavalletto per macch. foto testa a sfera, alluminio	stabilizzazione delle macchine con us i teleobiettivo

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

ATTREZZATURE E STRUMENTI	ATTIVITA'
subadulti mastino abruzzese 10/12 mesi	da concedere in comodato agli allevatori delle due aziende pilota e da addestrare, affiancati agli adulti, per la tutela degli allevamenti
recinzione elettrificata moduli da 200 m, + 1 elettrificatore +1 batteria	realizzazione di recinti elettrificati per la custodia notturna delle greggi
materiali di consumo (buste plastica, guanti lattice, mascherine, cartellini adesivi, pennarelli indelebili, ecc.	varie attività, dal prelievo di campioni biologici ad ulteriori eventualità che dovessero verificarsi durante le attività del progetto.

FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE

Il progetto prevede il coinvolgimento di figure professionali ricadenti nell'ambito delle scienze naturali e della Medicina Veterinaria oltre che, per le proprie competenze, di laureati in tutela e benessere animale ed in Scienze animali e produzioni alimentari o affini.

Inoltre è prevista la presenza di un esperto di fotografia e riprese video.

In particolare sono contemplate le seguenti professionalità:

-- Esperto (preferibilmente Zoologo senior) per il coordinamento delle varie fasi sul campo del progetto e l'interpretazione dei dati ambientali e comportamentali degli animali oggetto delle osservazioni. È inoltre responsabile della stesura delle relazioni finali.

-- Esperti (Prof. Ordinario, Ricercatore confermato, tecnici amministrativi) e collaboratori del Dipartimento di Medicina Veterinaria

--Veterinario senior per l'osservazione e l'analisi del comportamento dei domestici e la determinazione delle condizioni di allevamento sia degli animali da reddito sia dei cani preposti alla tutela degli allevamenti.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

STRUTTURE COINVOLTE

Oltre alle due aziende che verranno coinvolte direttamente nel progetto, si intende coinvolgere in una collaborazione stretta le seguenti strutture:

--Centro Studi per l'Ecologia e la Biodiversità degli Appennini attraverso il suo nucleo operativo "Project Wolf Ethology" (Partner del progetto)

--Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Medicina Veterinaria

--Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Puglia e la Basilicata

--Regione Puglia

--Associazioni di allevatori

--Nucleo Operativo Forestale dei Carabinieri

--Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Medicina di Veterinaria

Progetta e coordina il lavoro in stretta collaborazione con il *Centro Studi per l'Ecologia e la Biodiversità degli Appennini attraverso il suo nucleo operativo "Project Wolf Ethology"*.

Supervisiona la correttezza scientifica del lavoro e ne valida i risultati.

Collabora alle indagini anche con la partecipazione di personale interno e studenti che utilizzeranno i dati per la stesura di eventuali tesi di laurea.

Svolge analisi di carattere sanitario su eventuali reperti e carcasse recuperate durante l'esecuzione del progetto.

Gestisce i fondi destinati al progetto

Firma sia il progetto che le relazioni finali.

--Centro Studi per l'Ecologia e la Biodiversità degli Appennini attraverso il suo nucleo operativo "Project Wolf Ethology"

Dispone di esperti nel settore della gestione e della limitazione dei danni da lupo, contribuisce alla progettazione del protocollo e opera in campo svolgendo sia attività di formazione che di studio della

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

popolazione di lupo che insiste sul territorio e individuando le soluzioni migliori per impedire l'impatto dei predatori

Redige le relazioni finali in collaborazione con UNIBA.

--Regione Puglia

È il finanziatore del progetto insieme al Dipartimento di Medicina Veterinaria (che cofinanzia col suo personale le attività) ed il destinatario delle relazioni e dei risultati.

Enti coinvolti a latere del progetto

--Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Puglia e la Basilicata

Sarà coinvolto qualora vi sia la necessità implementare indagini di laboratorio nell'ambito del servizio di sorveglianza nazionale, in collaborazione col Dipartimento di Medicina Veterinaria..

--Associazioni di allevatori

Forniscono informazioni sulle aziende zootecniche del territorio per i confronti e le statistiche sulle predazioni

--Nucleo Operativo Forestale dei Carabinieri

Il nucleo operativo Carabinieri Forestali interviene con il Servizio Veterinario delle ASL nella certificazione dei danni da eventuale lupo ed è fortemente interessato, istituzionalmente, alla tutela delle specie protette.

È uno dei destinatari più interessati delle relazioni e si ritiene che sia opportuno che venga tenuto costantemente informato dell'evoluzione delle ricerche.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Tutte le strutture che vengono coinvolte nel progetto ne seguiranno gli sviluppi costantemente attraverso riunioni periodiche durante le quali potranno esprimere suggerimenti e perplessità contribuendo in tal modo alla migliore riuscita del progetto.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

PIANO ECONOMICO

COSTI

I costi vanno suddivisi a seconda delle tre fasi in cui è articolato il progetto

A livello operativo si suddivide l'impegno finanziario in due anni di attività.:

prima fase

--costi per la realizzazione del progetto, quantificati per azienda:

costi recinzioni e recinzioni elettriche

costi per acquisto dei cani

costi per illuminazione eventuale dei recinti

costi per dissuasori acustici

costi per i ricercatori e i tecnici (parcelle e rimborsi spese)

costi per veterinari

costi per attrezzature tecnico scientifiche

seconda fase

--costi per i controlli periodici

Costi per i sopralluoghi

Tecnici

Ricercatori

Rimborsi spese

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

QUADRO ECONOMICO GENERALE

Il quadro economico di massima prevede per l'anno di riferimento costi per l'acquisizione di attrezzature di supporto alle attività, quali ad esempio visori, recinti elettrificati video e fototrappole, cani da pastore abruzzese cuccioli e subadulti, oltre che spese per il personale coinvolto nelle attività, e per gli spostamenti dalle sedi di lavoro verso le aziende che ne faranno richiesta e presso le aziende pilota.

Il costo annuale del progetto è di seguito riportato

Spese per attrezzature:

Voce di spesa	Stima del costo
Materiale di consumo (Recinzione elettrificata, Cani da pastore abruzzese, Attrezzatura video/fotografica di supporto, spese di laboratorio)	**€ 20.000**
Spese per trasferte, assicurazione e personale extrauniversitario	**€ 20.000**
Spese per personale Universitario (Medici Veterinari, esperti faunistici, Tecnici amministrativi)	**€ 40.000**
TOTALE	**€ 80.000**

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

A fronte di una stima della spesa da affrontare di € 80.000 si propone un costo omnicomprensivo annuo per la Regione Puglia di € 40.000 nell'ambito di un accordo ex art. 15 legge 241/90.

TEMPI DI ATTUAZIONE

Dal momento dell'accettazione del presente progetto si ritiene di poter dare immediata esecuzione alle attività.

Queste saranno scandite sia dall'acquisizione dei materiali in elenco e indispensabili alla buona riuscita del progetto, sia dai tempi di realizzazione delle attività nelle due aziende pilota, sia, in ultimo, dalle richieste di intervento delle aziende zootecniche del territorio.

Il progetto che ha durata di un anno potrà restituire risultati validati con almeno due anni di attività.

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

CRONOPROGRAMMA

Azione	1 mese	2 mese	3 mese	4 mese	5 mese	6 mese	7 mese	8 mese	9 mese	10 mese	11 mese	12 mese
acquisizione dei materiali												
formazione/aggiornamento dei ricercatori e dei collaboratori												
accordi con l'aziende pilota												
Comprensione dell'uso del territorio da parte di cane e lupo												
Montaggio dei recinti												
Formazione degli operatori delle aziende												
Creazione dello sportello informativo e di consulenza												
Scelta punti privilegiati												

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

Azione	1 mese	2 mese	3 mese	4 mese	5 mese	6 mese	7 mese	8 mese	9 mese	10 mese	11 mese	12 mese
Restituzione su GIS dei dati												
Osservazioni sistematiche degli eventi												
Realizzazione dell'evento di apertura												
Dispo												
Elaborazione dei dati raccolti												
Pubblicazione dei risultati												

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

dipartimento di medicina veterinaria

In fede,

Prof. Antonio Camarda

Sezione: patologia aviare
Strada prov.le per Casamassima km. 3
70010 Valenzano - Bari (ITALY)
tel (+39) 080 4679910 • fax (+39) 080 5443965
antonio.camarda@uniba.it
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723

Allegato B

Il presente allegato è composto da n. 8 facciate
Il Dirigente della Sezione Gestione Sostenibile e
Tutela delle Risorse Forestali e Naturali
Dott. Domenico Campanile

CAMPANILE
DOMENICO
19.11.2020
09:58:23
UTC

SCHEMA DI

ACCORDO EX ART. 15 LEGGE N. 241/90

tra

La **Regione Puglia,** di seguito 'Regione', nella persona del Dirigente pro tempore della Sezione Gestione Sostenibile delle Risorse Forestali e Naturali, dott……., domiciliato per la carica presso l'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, lungomare Nazario Sauro n. 45/47, Bari.

Il **Dipartimento di Medicina Veterinaria della Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro'**, nella persona del delegato alla firma del presente atto prof……., domiciliato per la carica presso la sede del Dipartimento, strada Provinciale per Casamassima km 3 – 70010 Valenzano (BA)

Premesso che:

- L'art. 1 della Legge Regionale n. 59 del 20 dicembre 2017, "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma, per la tutela e la programmazione delle risorse faunistico-ambientali e per la regolamentazione dell'attività venatoria", prevede, tar le proprie finalità quella di "*promuovere e adottare studi e indagini di interesse faunistico-ambientale, con particolare riguardo per lo sviluppo della conoscenza del patrimonio faunistico e i modi per la sua tutela";*
- Al successivo art. 2, la medesima Legge regionale individua il lupo (*canis lupus*) tra le specie particolarmente protette.
- La suddetta specie, tornata a popolare il nostro territorio, entra spesso in conflitto con le attività antropiche, in particolare con la zootecnia.
- Il ritorno del lupo nei territori in cui si era nel frattempo persa la memoria dell'interazione e protezione, ha causato una situazione di incertezza e di paura negli allevatori, impreparati ad affrontare le aggressioni agli animali oggetto di allevamento.

- Il concomitante enorme sviluppo degli ungulati (verificatasi sostanzialmente nell'ultimo trentennio), ha,inoltre, portato le popolazioni di lupo ad aumentare considerevolmente di numero, stimolando il fenomeno dell'erratismo da parte dei giovani in cerca di nuovi territori, con il risultato della colonizzazione di ambiti nuovi, più antropizzati, in cui gli ungulati sono ancora assenti o meno presenti e quindi stimolando le predazioni sugli allevamenti.
- Appare quindi prioritaria la necessità di fornire agli allevatori una serie di strumenti efficaci per contrastare le predazioni, senza peraltro incidere sulle popolazioni dei predatori che, si ricorda, da un punto di vista ecologico sono indispensabili per il governo dell'equilibrio degli ambienti.
- La collaborazione tra il Dipartimento di Medicina Veterinaria e l'Osservatorio Faunistico regionale, che si protrae dal 2013 ha portato reciproci vantaggi alle Amministrazioni (parti). Il Dipartimento di Medicina Veterinaria, infatti, ha garantito con costanza la cura e la riabilitazione della fauna selvatica recuperata e ricoverata presso l'Osservatorio, contribuendo a sensibilizzare il cittadino ai temi della difesa del territorio e della fauna selvatica. Il Dipartimento ha, inoltre, contribuito a rendere i pugliesi consapevoli dell'interesse che la Regione ha nei confronti del mantenimento della biodiversità sul territorio regionale.
  Il Dipartimento di Medicina Veterinaria, grazie alla collaborazione instaurata con la Regione Puglia, ha potuto aumentare le competenze di base degli studenti del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria mediante lo svolgimento di attività pratiche di assistenza clinica e gestionale della fauna selvatica protetta nell'ambito di tirocini curriculari sotto la guida dei docenti veterinari; ha potuto, inoltre, condurre, con gli studenti, esperienze di osservazione scientifica, propedeutiche alla redazione di tesi di laurea
- Ai sensi dell'art. 15 della L. 241/90 le Amministrazioni pubbliche possono sempre concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento in collaborazione di attività

di interesse comune senza pregiudizio dei diritti dei terzi, e in ogni caso nel perseguimento di obiettivi di pubblico interesse.

- Nel caso specifico del progetto per lo studio e la sperimentazione delle buone pratiche nella gestione del conflitto tra la presenza del lupo sul territorio e la zootecnia, la Regione Puglia ha interesse ad acquisire informazioni a fini conoscitivi e divulgativi delle tecniche di mitigazione del conflitto, anche nella prospettiva di riduzione della spesa per indennizzi danni da lupo.
- Il Dipartimento di Medicina veterinaria, per parte propria, ha la possibilità di apliare il proprio ambito di studi etologici e sperimentazione in relazione ad una specie protetta di interesse locale, nazionale e sovranazionale.
- Ciascuna Parte sottoscrivente organizza e coordina le proprie funzioni in vista del conseguimento di un risultato comune in modo complementare e sinergico, sotto forma di reciproca collaborazione.

Considerato che:

- il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Bari, sito in Valenzano, possiede le competenze multidisciplinari di elevata specializzazione necessarie alle attività di osservazione, studio e sperimentazione relativi alla fauna selvatica protetta;
- È stato espresso reciproco interesse della Regione Puglia e del suddetto Dipartimento ad addivenire ad uno specifico accordo finalizzato ad attivare un rapporto di collaborazione per lo sviluppo di attività di comune interesse;
- Il Dipartimento di Medicina Veterinaria è disponibile a partecipare ha fornito una stima dei costi per il progetto definendo una somma pari ad €. 80.000,00. La Regione Puglia, ha dichiarato disponibilità a contribuire con un importo massimo di €. 40.000,00 (nota prot. AOO_036/08/09/20 n. 9309) a titolo di contributo per le attività di interesse comune e per le spese sostenute, non trattandosi di corrispettivo ma di onere

finanziario alla realizzazione di obiettivi comuni, per le finalità specifiche perseguite dalle Amministrazioni coinvolte.

Pertanto

si conviene e stipula quanto segue:

Art. 1

(Premessa)

Tutto quanto in premessa è parte integrante del presente Accordo.

Art. 2

(Obiettivo)

Obiettivo generale del presente Accordo è la definizione di un rapporto di collaborazione tra le Parti per lo sviluppo di attività di comune interesse nell'ambito dello studio e della tutela della fauna selvatica, secondo i principi e le finalità di cui alla legge regionale n. 59/2017.

La Regione Puglia ottiene supporto nell'effettuazione di un progetto volto alla "Tutela della zootecnia dalle aggressioni da carnivori selvatici", secondo modalità stabilite dal Dipartimento; il Dipartimento di Medicina Veterinaria mette a disposizione le proprie strutture e il personale specializzato a seconda della tipologia di intervento da svolgere, con l'obiettivo di beneficiare delle attività di studio, ricerca e formazione connesse con le indagini scientifiche che scturiranno dall'esecuzione del progetto.

Art. 3

(Attività)

Per il raggiungimento delle finalità esposte in premessa, il progetto di diffusione di buone pratiche svilupperà o avvierà le seguenti attività secondo quanto riportato nel progetto allegatoal presente accordo:

--**formazione** degli operatori zootecnici sui metodi di difesa dalle predazioni

--**informazione** ai portatori di interesse, alle scuole ed alla opinione pubblica

--**assistenza** alle aziende che ne facciano richiesta motivata da reali esigenze

--**manuale di buone pratiche** per gli allevatori con le strategie fondamentali per contrastare le predazioni da carnivori

--**dimostrazioni** dell'efficacia dei metodi prescelti in due aziende pilota.

Art. 4

(Durata e rinnovi)

La durata del presente Accordo è di anni 1 (uno) a decorrere dalla data di sottoscrizione delle Parti. Ciascuna Parte può recedere dal presente Accordo, dandone preavviso scritto di almeno 60 giorni all'altra parte e restando esclusa qualsiasi reciproca pretesa a titolo di indennizzo e/o risarcimento a causa di tale recesso. Eventuali rinnovi potranno essere concesse dalla Regione Puglia, su richiesta del Dipartimento, esclusivamente in presenza di comprovati motivi ed a condizione che non vengano alterati gli obiettivi e le attività previsti. In nessun caso eventuali rinnovi potranno comportare oneri aggiuntivi a carico del bilancio regionale, ma l'Accordo potrà essere rinnovato solo alle medesime condizioni già stabilite.

Art. 5

(Finanziamento)

I movimenti finanziari tra i soggetti sottoscriventi il presente accordo, nell'ottica di una reale divisione di compiti e responsabilità, si configurano come recupero delle spese sostenute, essendo escluso il pagamento di un vero e proprio corrispettivo, comprensivo di un margine di guadagno.

La Regione Puglia contribuisce al raggiungimento dell'obiettivo del presente Accordo con la somma complessiva massima di € 40.000,00 per un anno, in favore del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari. Il contributo erogato in alcun modo potrà determinare il sorgere di rapporti contrattuali o di dipendenza tra il personale ricercatore dei Dipartimenti e la Regione Puglia.

~~L'effettiva erogazione di che trattasi è subordinata alla piena osservanza degli obblighi posti~~ a carico dell'Amministrazione Regionale per il rispetto dei vincoli alla spesa regionale dalla normativa vigente sul Patto di Stabilità interno.

Il Dipartimento contribuisce alla realizzazione degli obiettivi dell'Accordo, assicurando la disponibilità delle proprie strutture, attrezzature, mezzi, nonché sostenendo il costo vivo del personale ricercatore, scelto e impegnato nominalmente ad esclusiva cura del Dipartimento, secondo le proprie norme e procedure, per quota parte del tempo lavorativo effettivamente

impiegato per lo svolgimento delle attività sottese al presente accordo.

Art. 6

(Modalità di erogazione del contributo spese)

L'importo stabilito al precedente art. 5, sarà erogato secondo le seguenti modalità:

a) Anticipazione del 50% a seguito della sottoscrizione dell'Accordo e al momento della concessione di eventule proroga;

b) Erogazione del 20% dopo il primo semestre e previo invio di una relazione sulle azioni condotte;

c) Il 30% a saldo previa presentazione di relazione finale sulle attività, contenente rendicontazione dei costi sostenuti nell'anno, articolata secondo voci di spesa.

Art. 7

(Inadempimenti e obblighi)

L'Inadempimento da parte del Dipartimento di Medicina Veterinaria ripetto all'impegno di fornire l'assistenza veterinaria, come dettagliata nell'art. 3 del presente Accordo, comporterà la risoluzione della stessa da parte della Regione, fatto salvo il diritto di richiedere il risarcimento dei danno arrecati dall'inosservanza dell'obbligo assunto.

Art. 8

(Controversie)

La Parti si impegnano a concordare, in uno spirito di reciproca collaborazione, eventuali procedure e adempimenti non specificati nel presente Accordo che si rendano necessari per un ottimale conseguimento degli obiettivi nell'interesse comune, definendo amichevolmente eventuali controversie che possano sorgere nel corso del rapporto. Nel caso in cui non sia possibile raggiungere alcuna intesa in merito a questioni sopravvenute, le Parti convengono di risolvere ogni eventuale controversia presso il competente Foro di Bari.

Art. 9

(Trattamento dei dati personali)

Il presente Accordo viene sottoscritto nel rispetto del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati, Reg. UE 2016/679 e con la sottoscrizione viene espresso consenso al trattamento dei dati, nei limiti, per le finalità e per la durata dell'Accordo.

Art. 10

(Registrazione)

Le parti convengono che il presente accordo, non avendo per oggetto prestazioni a contenuto patrimoniale, sarà registrata in caso d'uso ai sensi dell'art. 5 comma 2 del DPR n. 131/86 e ss.mm.ii. L'eventuale imposta di registro e le spese di bollo sono a carico del Dipartimento.

Bari,

Letto, approvato e sottoscritto digitalmente

Regione Puglia – Dirigente della Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali e Naturali

Dott.

Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Prof.

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 30 novembre 2020, n. 1938

DGR Istituzione capitoli di spesa nell'ambito della Missione 16, Programma 1, Titolo 1 per il potenziamento dei servizi di assistenza tecnica, vigilanza e controllo in materia fitosanitaria. - Applicazione dell'Avanzo di amministrazione vincolato ai sensi dell'art. 42, comma 8, del D.lgs. 118/2011 e ss.m m.ii.

L'Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste Donato Pentassuglia, sulla base delle risultanze dell'istruttoria espletata dalla Sezione Osservatorio Fitosanitario, confermata dal Dirigente Vicario della medesima Sezione, riferisce quanto segue.

Visto il Regolamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 ottobre 2016 relativo alle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante, modifica i regolamenti (UE) n. 228/2013, (UE) n. 652/2014 e (UE) n. 1143/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio e che ha abrogato le direttive 69/464/CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE e 2007/33/CE del Consiglio, entrato in vigore il 14/12/2019.

Visto il Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei Regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei Regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle Direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i Regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le Direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la Decisione 92/438/CEE del Consiglio , entrato in vigore il 14/12/2019.

Considerato che entrambi i regolamenti definiscono un nuovo quadro di riferimento relativo alle misure da applicare per evitare l'introduzione e la diffusione degli organismi nocivi e i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali che l'Autorità competente deve effettuare per garantire l'applicazione della legislazione sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

Considerato che "l'Autorità competente" di cui all'art. 2.6 del Reg. (UE) 2016/2031, nella attuale organizzazione è il Servizio fitosanitario nazionale, che si articola nel Servizio fitosanitario centrale e nei Servizi fitosanitari regionali.

Visto il Reg. di esecuzione UE 2019/2072 della Commissione che stabilisce le condizioni uniformi per l'attuazione del regolamento (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante e che abroga il regolamento (CE) n. 690/2008 della Commissione e modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2018/2019 della Commissione

Considerato che è necessario annualmente porre in essere un piano di monitoraggio regionale, finalizzato sia al controllo della diffusione degli organismi nocivi già presenti nel territorio regionale e sia all'individuazione tempestiva di eventuali focolai di organismi nocivi indicati dalla Commissione Europea, non ancora presenti sul territorio regionale, ma che potrebbero essere a rischio di introduzione e rappresentare un danno per le colture agrarie presenti nel territorio regionale.

Considerato che, data la carenza di personale necessarioper svolgere le funzioni di istituto (contrasto alla diffusione di Xylella f., monitoraggio patogeni previsti nel piano di monitoraggio, presidio punti di entrata delle merci, controlli annuali operatori professionali iscritti al RUOP, ecc.), con note prot. 11419 del 07/11/2018,prot. 15089 del 10/12/2019 e prot. 1196 del 30/01/2020, il Dirigente pro-tempore della Sezione Osservatorio ha richiesto personale da adibire al ruolo di ispettori/agenti fitosanitari.

Visto che il Consiglio Regionale con risoluzione del 31 maggio 2018 approvata all'unanimità ha impegnato il governo regionale a riorganizzare il Servizio fitosanitario regionale, attraverso il potenziamento della

dotazione organica e strumentale,per far fronte a tutte le attività di propria competenza, tra cui il contrasto alla diffusione della Xylella f.

Considerato che in adempimento agli accordi assunti in sede di Conferenza Stato – Regioni del 27/07/2011 sulla rimodulazione finanziaria delle risorse assegnate alle Regioni, ai fini dell'esercizio delle funzioni loro trasferite, ai sensi dell'art. 2 del DPCM 11 maggio 2001, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari provvede annualmente a liquidare a favore delle regioni e quindi anche della Puglia, risorse finanziarie per interventi necessari al potenziamento dei servizi fitosanitari regionali e per far fronte alle varie emergenze fitosanitarie.

Poiché, per tutto quanto esposto, si rende pertanto necessario:

- porre in essere le procedure per il reclutamento di personale tecnico specializzato da nominare agente fitosanitario con contratti a tempo determinato;
- a tal fine, istituire appositi capitoli di spesa per il potenziamento dei servizi di assistenza tecnica, vigilanza e controllo in materia fitosanitaria e di procedere, ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs n. 118/2011 e ss.mm.ii., alla variazione del bilancio di previsione dell'esercizio finanziario 2020 relativamente all'iscrizione di spesa della somma di € 140.800,00 per l'esercizio finanziario 2020, previa applicazione dell'Avanzo vincolato ai sensi dell'art. 42, comma 8 del D.Lgs n. 118/2011 e ss.mm.ii., utilizzando le economie vincolate generatesi a valere sui capitoli di spesa collegati al capitolo di entrata 2032100 ""Assegnazioni statali per interventi di potenziamento e miglioramento del servizio fitosanitario regionale (art. 2 DPCM 11/05/2001)".

Visti

- Il D.lgs. 23 giugno 2011, n. 118 recante disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della L. 42/2009;
- l'art. 51, comma 2, lettera a) del D.Lgs. n. 118, come integrato dal D.Lgs. n. 126, dispone che … *(omissis)*…" *nel corso dell'esercizio la Giunta, con provvedimento amministrativo, autorizza le variazioni del documento tecnico di accompagnamento e le variazioni del bilancio di previsione riguardanti l'istituzione di nuove tipologie di bilancio, per l'iscrizione di entrate derivanti da assegnazioni vincolate a scopi specifici, nonche' per l'iscrizione delle relative spese, quando queste* siano tassativamente regolate dalla legislazione in vigore… (omissis);
- La Legge Regionale n. 55 del 30/12/2019 "Disposizioni per la formazione del Bilancio di previsione 2020 e bilancio pluriennale 2020-2022 della Regione Puglia (Legge di Stabilità regionale 2020)";
- La Legge Regionale n. 56 del 30/12/2019 "Bilancio di previsione della Regione Puglia per l'esercizio finanziario 2020 e pluriennale 2020-2022";
- La Deliberazione di Giunta Regionale n. 55 del 21/01/2020 di approvazione del Bilancio Gestionale Finanziario 2020-2022 e del Documento Tecnico di Accompagnamento;
- La Deliberazione di Giunta Regionale n. 94 del 04/02/2020 "Concorso delle regioni a statuto ordinario alla realizzazione degli obiettivi di finanza pubblica per l'anno 2020 – Pareggio di Bilancio – Primo provvedimento";

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs. 196/03 e del Regolamento (UE) 2016/679

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.
Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di

dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.LGS. N. 118/2011 E S.M.I.

Il presente provvedimento comporta l'applicazione dell'*Avanzo di Amministrazione* ai sensi dell'art. 42 comma 8 del D. Lgs. n. 118/2011e ss.mm.ii., corrispondente alla somma di **€ 140.800,00** per l'esercizio finanziario 2020, utilizzando le economie vincolate generatesi a valere sui capitoli di spesa collegati al capitolo di entrata **E2032100**"Assegnazioni statali per interventi di potenziamento e miglioramento del servizio fitosanitario regionale (art. 2 DPCM 11/05/2001)".

L'Avanzo applicato è destinato alla variazione, in termini di competenza, al Bilancio di previsione pluriennale 2020-2022, al Documento tecnico di accompagnamento ed al Bilancio gestionale approvato con DGR n. 55 del 21/01/2020, ai sensi dell'art. 51 del D.lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii..

BILANCIO VINCOLATO - VARIAZIONE IN TERMINI DI COMPETENZA:

CRA	CAPITOLO		Missione, Programma Titolo	P.D.C.F.	COMPETENZA E.F. 2020	CASSA E.F. 2020
APPLICAZIONE AVANZO DI AMMINISTRAZIONE					**- € 140.800,00**	**- € 140.800,00**
64/07	C.N.I. U_____	**Potenziamento dei servizi di assistenza tecnica, vigilanza e controllo in materia fitosanitaria – Spese di personale dipendente – Retribuzioni**	16.01.1	U.1.01.01.01	**+ € 104.000,00**	**+ € 104.000,00**
64/07	C.N.I. U_____	**Potenziamento dei servizi di assistenza tecnica, vigilanza e controllo in materia fitosanitaria – Spese di personale dipendente – Oneri sociali**	16.01.1	U.1.01.02.01	**+ € 28.000,00**	**+ € 28.000,00**
64/07	C.N.I. U_____	**Potenziamento dei servizi di assistenza tecnica, vigilanza e controllo in materia fitosanitaria – Spese di personale dipendente – I.R.A.P.**	16.01.1	U.1.02.01.01	**+ € 8.800,00**	**+ € 8.800,00**
66/03	**1110020**	**Fondo di riserva per sopperire a deficienze di cassa**	20.01.1	1.10.1.1	**€ 0,00**	**+ € 140.800,00**

Codice UE: 8 spese non correlate a finanziamenti dell'UE

L'operazione contabile proposta assicura il rispetto dei vincoli di finanza pubblica, garantendo il pareggio di bilancio in aderenza alle disposizioni di cui alla L. n. 145/2018, commi da 819 a 843 e ss.mm.ii. All'impegno ed erogazione della spesa provvederà il Dirigente Vicario della Sezione Osservatorio Fitosanitario, con successivi atti da assumersi entro il corrente esercizio 2020.

L'Assessore all'Agricoltura, Industria Agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste, Donato Pentassuglia, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art. 4 – comma 4 – lettera k) della legge regionale n. 7/97, propone alla Giunta:

- di istituire nell'ambito della Missione 16, Programma 1, Titolo 1, appositi capitoli con la seguente comune denominazione "**Potenziamento dei servizi di assistenza tecnica, vigilanza e controllo in materia fitosanitaria**";

- di applicare l'Avanzo di Amministrazione Vincolato, ai sensi dell'art. 42 comma 8 del D.Lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii., per **€ 140.800,00** per l'esercizio finanziario 2020, previa applicazione dell'Avanzo vincolato ai sensi dell'art. 42, comma 8 del D.Lgs n. 118/2011 e ss.mm.ii., utilizzando le economie vincolate generatesi a valere sui capitoli di spesa collegati al capitolo di entrata **E2032100** "Assegnazioni statali per interventi di potenziamento e miglioramento del servizio fitosanitario regionale (art. 2 DPCM 11/05/2001)", come riportato nella "Copertura finanziaria";
- di autorizzare la Sezione Bilancio e Ragioneria ad operare, ai fini indicati in premessa, la variazione al Bilancio di previsione pluriennale 2020-2022, al Documento tecnico di accompagnamento e al Bilancio finanziario gestionale, approvato con DGR n. 55 del 21 gennaio 2020, ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii.;
- di autorizzare, ai sensi della DGR n. 94 del 04/02/2020, la copertura finanziaria rinveniente dall'applicazione dell'avanzo di amministrazione del presente provvedimento, che assicura il rispetto dei vincoli di finanza pubblica vigenti garantendo il pareggio di bilancio in aderenza alle disposizioni di cui alla L. n. 145/2018, commi da 819 a 843, e ss.mm.ii.
- di approvare l'Allegato E/1, parte integrante del presente provvedimento, nella parte relativa alla variazione al bilancio;
- di incaricare il Servizio Bilancio di trasmettere al Tesoriere regionale il prospetto di cui all'art. 10 comma 4 del D. Lgs n.118/2011 conseguente all'approvazione della presente deliberazione;
- di autorizzare il dirigente vicario della Sezione Osservatorio fitosanitario ad adottare tutti i provvedimenti conseguenti al presente atto, compreso l'accertamento delle entrate e l'impegno di spesa sui pertinenti capitoli di competenza.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato, è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della giunta regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il funzionario PO (Eliana Conz)

Il funzionario PO (Anna Percoco)

Il Dirigente della Sezione (Luigi Trotta)

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento non ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera le osservazioni ai sensi del DPGR 31 luglio 2015, n. 443.

Il Direttore del Dipartimento (Gianluca Nardone)

L'Assessore all'Agricoltura(Donato Pentassuglia)

LA GIUNTA REGIONALE

- udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore, sulla base dell'istruttoria espletata dai

funzionari della Sezione Osservatorio Fitosanitario, confermata dal Dirigente Vicario della medesima Sezione;

- viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dai funzionari responsabili della Sezione Osservatorio Fitosanitario e dal Dirigente Vicario della medesima Sezione;
- a voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

1. di fare propria e approvare la relazione esposta in narrativa e che qui si intende integralmente riportata;
2. di istituire nell'ambito della Missione 16, Programma 1, Titolo 1, appositi capitoli con la seguente comune denominazione "**Potenziamento dei servizi di assistenza tecnica, vigilanza e controllo in materia fitosanitaria**";
3. di applicare l'Avanzo di Amministrazione Vincolato, ai sensi dell'art. 42 comma 8 del D.Lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii., per **€ 140.800,00** per l'esercizio finanziario 2020, previa applicazione dell'Avanzo vincolato ai sensi dell'art. 42, comma 8 del D.Lgs n. 118/2011 e ss.mm.ii., utilizzando le economie vincolate generatesi a valere sui capitoli di spesa collegati al capitolo di entrata **E2032100** "Assegnazioni statali per interventi di potenziamento e miglioramento del servizio fitosanitario regionale (art. 2 DPCM 11/05/2001)";
4. di autorizzare la Sezione Bilancio e Ragioneria ad operare, ai fini indicati in premessa, la variazione al Bilancio di previsione pluriennale 2020-2022, al Documento tecnico di accompagnamento e al Bilancio finanziario gestionale, approvato con DGR n. 55 del 21 gennaio 2020, ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii.;
5. di autorizzare, ai sensi della DGR n. 94 del 04/02/2020, la copertura finanziaria rinveniente dall'applicazione dell'avanzo di amministrazione del presente provvedimento che assicura il rispetto dei vincoli di finanza pubblica vigenti garantendo il pareggio di bilancio in aderenza alle disposizioni di cui alla L. n. 145/2018, commi da 819 a 843, e ss.mm.ii.
6. di approvare l'Allegato E/1, parte integrante del presente provvedimento, nella parte relativa alla variazione al bilancio;
7. di incaricare il Servizio Bilancio di trasmettere al Tesoriere regionale il prospetto di cui all'art. 10 comma 4 del D. Lgs n.118/2011 conseguente all'approvazione della presente deliberazione.
8. di autorizzare il dirigente vicario della Sezione Osservatorio fitosanitario ad adottare tutti i provvedimenti conseguenti al presente atto, compreso l'accertamento delle entrate e l'impegno di spesa sui pertinenti capitoli di competenza;
9. di pubblicare il presente provvedimento sul BURP in versione integrale.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
Dott. Giovanni Campobasso

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
Dott. Michele Emiliano

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
OSF	DEL	2020	12	27.11.2020

DGR ISTITUZIONE CAPITOLI DI SPESA NELL'AMBITO DELLA MISSIONE 16, PROGRAMMA 1, TITOLO 1 PER IL POTENZIAMENTO DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TECNICA, VIGILANZA E CONTROLLO IN MATERIA FITOSANITARIA. - APPLICAZIONE DELL'AVANZO DI AMMINISTRAZIONE VINCOLATO AISENSI DELL'ART. 42, COMMA 8, DEL D.LGS. 118/2011 E SS.M M.II.

Si esprime: PARERE DI REGOLARITA'CONTABILE POSITIVO
LR 28/2001 art. 79 Comma 5

Responsabile del Procedimento

Dirigente

DR. NICOLA PALADINO

Firmato digitalmente da
NICOLA PALADINO
SerialNumber = TINIT-[illegible]15H096Q
C = IT

REGIONE PUGLIA - SEZIONE BILANCIO E RAGIONERIA

Bilancio previsione 2020 - 2021 - 2022

VARIAZIONE AL BILANCIO FINANZIARIO GESTIONALE - ENTRATE
PROTOCOLLO OSF/2020/12 TIPO DELIBERA DEL NUMERO INTERNO VARIAZIONE 0000014722

Descrizione Capitolo	RESIDUI PRESUNTI AL TERMINE DEL 2019	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
Fondo pluriennale vincolato per spese correnti			0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese in conto capitale			0,00	0,00	0,00
Utilizzo avanzo di Amministrazione			140.800,00		
- di cui avanzo vincolato utilizzato anticipatamente			0,00		
Utilizzo fondo anticipazioni di liquidità			0,00	0,00	0,00
Fondo di Cassa all'1/1/2020		0,00			
TOTALE GENERALE	**0,00**	**0,00**	**140.800,00**	**0,00**	**0,00**

Bilancio previsione 2020 - 2021 - 2022

VARIAZIONI AL BILANCIO FINANZIARIO GESTIONALE - SPESE
PROTOCOLLO OSF/2020/12 TIPO DELIBERA DEL NUMERO INTERNO VARIAZIONE 0000014722

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
U1601052	POTENZIAMENTO DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TECNICA, VIGILANZA E CONTROLLO IN MATERIA FITOSANITARIA# SPESE DI PERSONALE DIPENDENTE # RETRIBUZIONI	VINCOLATO	104.000,00	104.000,00	0,00	0,00
U1601053	POTENZIAMENTO DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TECNICA, VIGILANZA E CONTROLLO IN MATERIA FITOSANITARIA# SPESE DI PERSONALE DIPENDENTE # ONERI SOCIALI	VINCOLATO	28.000,00	28.000,00	0,00	0,00

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
U1601054	POTENZIAMENTO DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TECNICA, VIGILANZA E CONTROLLO IN MATERIA FITOSANITARIA# SPESE DI PERSONALE DIPENDENTE # I.R.A.P.	VINCOLATO	8.800,00	8.800,00	0,00	0,00

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
U1110020	FONDO DI RISERVA PER SOPPERIRE A DEFICIENZE DI CASSA .	AUTONOMO	140.800,00-	0,00	0,00	0,00

Descrizione Capitolo	RESIDUI PRESUNTI AL TERMINE DEL 2019	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
Disavanzo di Amministrazione			0,00	0,00	0,00
TOTALE GENERALE	**0,00**	**0,00**	**140.800,00**	**0,00**	**0,00**

Allegato E/1

Allegato n. 8/1
al D.Lgs 118/2011

Il presente allegato è composto da n. 1 foglio
Il Dirigente Vicario di Sezione Dott. Luigi Trotta

Firmato da:Luigi Trotta
Organizzazione:REGIONE PUGLIA/80017210727
Data: 27/11/2020 14:19:49

Allegato delibera di variazione del bilancio riportante i dati d'interesse del Tesoriere
data: …./…../……. n. protocollo …….
Rif. Proposta di delibera del OSF/DEL/2020/000_

SPESE

MISSIONE, PROGRAMMA, TITOLO		DENOMINAZIONE		PREVISIONI AGGIORNATE ALLA PRECEDENTE VARIAZIONE - DELIBERA N. …. - ESERCIZIO 2020	VARIAZIONI in aumento	VARIAZIONI in diminuzione	PREVISIONI AGGIORNATE ALLA DELIBERA IN OGGETTO - ESERCIZIO 2020
MISSIONE	***16***	***Agricoltura, politiche agroalimentari e pesca***					
Programma	1	Sviluppo del settore agricolo e del sistema agroalimentare					
Titolo	1	Spese correnti	residui presunti				
			previsione di competenza		€ 140.800,00		
			previsione di cassa		€ 140.800,00		
Totale Programma	**1**	**Sviluppo del settore agricolo e del sistema agroalimentare**	residui presunti				
			previsione di competenza		€ 140.800,00		
			previsione di cassa		€ 140.800,00		
TOTALE MISSIONE	**16**	**Agricoltura, politiche agroalimentari e pesca**	residui presunti				
			previsione di competenza		€ 140.800,00		
			previsione di cassa		€ 140.800,00		
MISSIONE	***20***	***Fondi e accantonamenti - Programma***					
Programma	1	Fondo di riserva					
Titolo	1	Spese correnti	residui presunti				
			previsione di competenza				
			previsione di cassa			€ 140.800,00	
Totale Programma	**1**	Fondo di riserva	residui presunti				
			previsione di competenza				
			previsione di cassa			€ 140.800,00	
TOTALE MISSIONE	**20**	***Fondi e accantonamenti - Programma***	residui presunti				
			previsione di competenza				
			previsione di cassa			€ 140.800,00	
TOTALE VARIAZIONI IN USCITA			residui presunti				
			previsione di competenza		€ 140.800,00		
			previsione di cassa		€ 140.800,00	€ 140.800,00	
TOTALE GENERALE DELLE USCITE			residui presunti				
			previsione di competenza		€ 140.800,00		
			previsione di cassa		€ 140.800,00	€ 140.800,00	

ENTRATE

TITOLO, TIPOLOGIA		DENOMINAZIONE		PREVISIONI AGGIORNATE ALLA PRECEDENTE VARIAZIONE - DELIBERA N. …. - ESERCIZIO 2020	VARIAZIONI in aumento	VARIAZIONI in diminuzione	PREVISIONI AGGIORNATE ALLA DELIBERA IN OGGETTO - ESERCIZIO 2020
TITOLO	**0**	**Applicazione avanzo vincolato**					
Tipologia	0	Applicazione avanzo vincolato	residui presunti				
			previsione di competenza		€ 140.800,00		
			previsione di cassa				
TOTALE TITOLO	**0**	**Applicazione avanzo vincolato**	residui presunti				
			previsione di competenza		€ 140.800,00		
			previsione di cassa				
TOTALE VARIAZIONI IN ENTRATA			residui presunti				
			previsione di competenza		€ 140.800,00		
			previsione di cassa				
TOTALE GENERALE DELLE ENTRATE			residui presunti				
			previsione di competenza		€ 140.800,00		
			previsione di cassa				

TIMBRO E FIRMA DELL'ENTE
Responsabile del Servizio Finanziario / Dirigente responsabile della spesa

Firmato da:Luigi Trotta
Organizzazione:REGIONE PUGLIA/80017210727
Data: 27/11/2020 14:19:22

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2043

Comune di BRINDISI. Progetto Dock-Bi "Sistemazione e messa in esercizio del parcheggio a raso a Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia). Proponente: Consorzio per l'Area di Sviluppo Industriale. AUTORIZZAZIONE PAESAGGISTICA, ai sensi dell'art. 146 del D.Lgs. 42/2004 e dell' art. 90 delle NTA del PPTR, in deroga ai sensi dell'art. 95 delle medesime NTA.

L'Assessore all'Ambiente, Ciclo rifiuti e bonifiche, Vigilanza ambientale, Rischio industriale, Pianificazione territoriale, Assetto del territorio, Paesaggio, Urbanistica, Politiche abitative, avv. Anna Grazia Maraschio, sulla base dell'istruttoria espletata dai funzionari del Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica e confermata dalla Dirigente della Sezione Tutela e Valorizzazione del Paesaggio, propone quanto segue:

Visto:

- il Piano Paesaggistico Territoriale regionale (PPTR), approvato con la Deliberazione di Giunta Regionale n. 176 del 16.02.2015, pubblicata sul BURP n. 40 del 23.03.2015;
- l'art. 146 del D. Lgs. 42/2004;
- l'art. 90 delle NTA del PPTR "Autorizzazione paesaggistica";
- l'art. 91 delle NTA del PPTR "Accertamento di compatibilità paesaggistica";
- l'art. 95 delle NTA del PPTR "Realizzazione di opere pubbliche o di pubblica utilità";

Premesso che:

- Con nota protocollo n. 6109 dell'11.12.2019, acquisita dalla Sezione Tutela e Valorizzazione del Paesaggio con protocollo n. 145/10081 del 16.12.2019, il Consorzio per l'Area di Sviluppo Industriale di Brindisi, facendo seguito al parere della Commissione Locale Paesaggio di Brindisi n. 2 del 04.12.2019 con cui si comunicava che: *"l'intervento è inammissibile, pur tuttavia trattandosi di opera di pubblica utilità, non delocalizzabile in altro sito, dispone l'attivazione della procedura per il rilascio dell'Autorizzazione Paesaggistica in deroga ai sensi dell'art. 95 delle N.T.A. del PPTR della Regione Puglia*" ha inviato istanza ai sensi dell'art. 146 del DLgs 42/2004 e dell'art. 90 delle NTA del PPTR, in deroga ai sensi dell'art. 95 delle NTA, per il progetto in oggetto;

- Con nota protocollo n. 145/453 del 23.01.2020 la Sezione Tutela e Valorizzazione del Paesaggio ha chiesto integrazioni al proponente successivamente riscontrate con nota protocollo n. 388 del 29.01.2020, acquisita al protocollo della Sezione con n. 145/695 del 30.01.2020;

- Dalla documentazione trasmessa si rappresenta che l'intervento in oggetto riguarda la sistemazione e la messa in esercizio del parcheggio a raso esistente in Costa Morena nel comune di Brindisi per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia. L'opera è finanziata dall'Interreg V/A Grecia - Italia 2014/2020 obiettivo 7 - Sviluppo delle connessioni tra i porti di Brindisi ed Igoumenitsa. Il soggetto proponente è il Consorzio ASI - Brindisi - Consorzio per l'area di sviluppo Industriale - in qualità di Ente pubblico economico territoriale.

- Come rappresentato nella "*Relazione Tecnica Generale*" (cfr. pag. 5) l'area di d'intervento è già adibita a parcheggio dei mezzi in transito conformemente alla previsione urbanistica del vigente Piano Regolatore Territoriale di Coordinamento dell'A.S.I. di Brindisi approvato, a seguito di parere favorevole della Giunta Regionale (reso con Deliberazione n. 287 del 25.03.2003), il 29 maggio 2003 con Deliberazione n. 58 del Commissario Straordinario del Consorzio ASI; e che l'area d'intervento è individuata dal suddetto Piano come zona C3 (Zona per parcheggi) disciplinata dall'art. 26 delle NTA del vigente Piano Regolatore Territoriale, in particolare tale zona è destinata a parcheggi pubblici, all'aperto o al chiuso mentre per la relativa edificazione valgono gli indici dell'articolo 16 delle suddette NTA.

- Con riferimento alla possibilità di ricorrere, per il caso in oggetto, a procedure in deroga alle norme paesaggistiche, l'art. 95 delle NTA del PPTR prevede che: "*Le opere pubbliche o di pubblica utilità possono essere realizzate in deroga alle prescrizioni previste dal Titolo VI delle presenti norme per i beni paesaggistici e gli ulteriori contesti, purché in sede di autorizzazione paesaggistica o in sede di accertamento di compatibilità paesaggistica si verifichi che dette opere siano comunque compatibili con gli obiettivi di qualità di cui all'art. 37 e non abbiano alternative localizzative e/o progettuali*";

Considerato che:
- Con nota protocollo n. 145/1287 del 13.02.2020 il Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica ha trasmesso alla competente Soprintendenza la relazione tecnica illustrativa e la proposta di accoglimento della domanda, ai sensi comma 7 dell'art. 146 del D. Lgs. 42/2004, proponendo il rilascio dell'autorizzazione paesaggistica in deroga con prescrizioni.

- Con nota protocollo n. 13894 del 27.07.2020, allegata al Parere Tecnico del Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica (ALLEGATO A), la competente Soprintendenza, vista la proposta del Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica prot. n. 145/1287 del 13.02.2020, ha espresso parere favorevole con prescrizioni.

Preso atto:
- del Parere Tecnico del Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica allegato, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (ALLEGATO A);
- del Parere della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le provincie di Brindisi, Lecce e Taranto espresso con nota prot. n. 13894 del 27.07.2020, riportato in allegato al Parere Tecnico del Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica;

Dato atto che il presente provvedimento attiene esclusivamente agli aspetti di natura paesaggistica, con riferimento alla compatibilità delle opere con il vigente PPTR. Sono fatte salve tutte le ulteriori autorizzazioni e/o assensi, qualora necessari, rivenienti dalle vigenti disposizioni normative in materia sanitaria e/o di tutela ambientale.

Preso atto che nella "*Relazione Tecnica Generale"* il Proponente (cfr pagg.9-15) rappresenta che ha provveduto a rielaborare il progetto in oggetto secondo le prescrizioni di cui ai seguenti pareri:
- dell'ARPA PUGLIA protocollo n. 75407 del 21.10.2019 per quanto riguarda la gestione acque nere, la gestione acque meteoriche e per quanto attiene la Relazione R.R. n° 6/2006;
- dell'Azienda Sanitaria Locale BR protocollo n. 77220 del 11.10.2019;
- dell'Autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico Meridionale protocollo n. 20190024492 del 23.10.2019;
- del Consorzio Speciale per la Bonifica di Arneo protocollo n. 6494 del 26.11.2019.

Preso atto che nella "*Relazione Tecnica Generale*" (cfr pagg 8-15) il Proponente rappresenta che**:**
- in relazione alla assoggettabilità a procedura di Valutazione Impatto Ambientale l'intervento di sistemazione del parcheggio porta il numero degli stalli ad un totale di 153 e pertanto non è assoggettabile a valutazione di Impatto ambientale in quanto il numero di stalli è inferiore a 350 limite di cui al punto B.3.C) della tabella allegata alla Legge Regionale n° 11/2001 e s.m.i.;
- in relazione alle acque meteoriche di dilavamento della piattaforma stradale costituente la quasi totalità dell'area, in applicazione del Regolamento Regionale n° 26/2013, si provvederà a realizzare un impianto di trattamento in continuo delle acque, di tipo prefabbricato e brevettato, atto ad abbattere sia le frazioni oleose che le sospensioni che dovessero interessare le acque di piattaforma;
- l'attività di parcheggio e sosta effettuata in spazi aperti non è attività soggetta a procedura e/o controlli da parte dei VV.F. Non è infatti presente nell'elenco di cui all'Allegato I del DPR 151/2011. Al di là dei rischi

intrinseci all'attività, trattandosi di un intervento in area industriale, con riferimento agli stabilimenti a Rischi di Incidente Rilevante (RIR) di cui al D. Leg.vo n° 105/2015, si rileva che l'unico stabilimento posto nelle vicinanze dell'area di interesse è lo stabilimento SANOFI S.p.A. posto a oltre 90 metri di distanza dai reciproci confini e ben oltre l'estensione delle aree di danno.

Richiamato l'art. 146 c. 4 del D. Lgs. 42/2004 che prevede: "*L'autorizzazione è efficace per un periodo di cinque anni, scaduto il quale l'esecuzione dei progettati lavori deve essere sottoposta a nuova autorizzazione. I lavori iniziati nel corso del quinquennio di efficacia dell'autorizzazione possono essere conclusi entro e non oltre l'anno successivo la scadenza del quinquennio medesimo. Il termine di efficacia dell'autorizzazione decorre dal giorno in cui acquista efficacia il titolo edilizio eventualmente necessario per la realizzazione dell'intervento, a meno che il ritardo in ordine al rilascio e alla conseguente efficacia di quest'ultimo non sia dipeso da circostanze imputabili all'interessato.*

Ritenuto che, alla luce delle risultanze istruttorie di cui al Parere Tecnico allegato, in accordo con il parere espresso dalla Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le provincie di Brindisi, Lecce e Taranto con nota prot. n. 13894 del 27.07.2020, sussistano i presupposti di fatto e di diritto per il rilascio del provvedimento di Autorizzazione Paesaggistica ai sensi dell'art. 146 del D. Lgs. 42/2004 e dell'art. 90 delle NTA del PPTR, in deroga ai sensi dell'art. 95 delle medesime NTA, per il *"Progetto Dock-Bi "Sistemazione e messa in esercizio del parcheggio a raso a Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia)"* proponente Consorzio per L'Area di Sviluppo Industriale di Brindisi, con le prescrizioni riportate nel Parere Tecnico allegato (ALLEGATO A).

Garanzie di riservatezza

"La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE".

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.LGS. 118/2011 E SS.MM.II.

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, nonché dell'allegato A al presente provvedimento e parte integrante e sostanziale dello stesso, ai sensi dell'articolo 4 – comma 4 – lettera d) della L.R. 7/1997 e della DGR 458/2016 propone alla Giunta:

1. **DI RILASCIARE**, per l'intervento denominato ***"Progetto Dock-Bi "Sistemazione e messa in esercizio del parcheggio a raso a Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia"*** proposto dal Consorzio per l'Area di Sviluppo Industriale di Brindisi, in accordo con il parere espresso dalla Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le provincie di Brindisi, Lecce e Taranto con nota prot. n. 13894 del 27.07.2020, l'Autorizzazione Paesaggistica ai sensi dell'art. 146 del D.Lgs. 42/2004 e dell'art. 90 delle NTA del PPTR, in deroga ai sensi dell'art. 95 delle medesime NTA, con le seguenti prescrizioni riportate nel Parere Tecnico allegato e parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (ALLEGATO A):

Prescrizioni di cui alla nota prot. n. 145/1287 del 13.02.2020:

- *al fine di assicurare la riduzione dell'impermealizzazione dei suoli, il miglioramento della qualità ecologica degli spazi aperti, la mitigazione dell'impatto visivo del parcheggio:*
  - *le superfici asfaltate dismesse e non riconvertite poste esternamente all'area parcheggio e non interessate da interventi di miglioramento viabilità di accesso e di servizio siano oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora di idoneo strato di terreno vegetale e di cotico erboso;*
  - *la superficie asfaltata di forma triangolare ricadente nell'area di sosta dei mezzi pesanti, compresa tra gli stalli n.1 e n.19, sia oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora alberature;*
  - *l'isola centrale della rotatoria sia oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora di idoneo strato di terreno vegetale e di cotico erboso;*
  - *realizzare a ridosso del tratto della recinzione di tipo A dell'Area sosta mezzi pesanti in affaccio su via Maiorana e compatibilmente con il sistema di accessi, una fascia di sezione variabile non inferiore a 2 metri da destinare a verde con la piantumazione di alberature autoctone;*
  - *piantumare a ridosso della recinzione di tipo A piantumazioni di verde rampicante*;

Prescrizioni di cui alla nota prot. n. 13894 del 27.07.2020 della competente Soprintendenza (ALL.1):

1. *" la recinzione perimetrale e le recinzioni interne del sito sia realizzate con ringhiera metallica a semplici ricorsi verticali, di altezza contenuta, e tinteggiate con cromie di tonalità neutra;*
2. *considerata la vicinanza con la zona di interesse archeologico di Punta Le Terrare, si richiama l'osservanza dell'art. 90 co.1 del D.lgs 42/2004 per cui, qualora dovessero venire alla luce resti di presumibile interesse archeologico nel corso degli scavi. Dovrà essere tempestivamente informata questa Soprintendenza per le verifiche di competenza".*

2. **DI PUBBLICARE** il presente provvedimento sul BURP in versione integrale;

3. **DI TRASMETTERE** il presente provvedimento, a cura del Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica:
   - alla Provincia di BRINDISI;
   - al Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo, Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le provincie di Brindisi, Lecce e Taranto;
   - al proponente Consorzio per l'Area di Sviluppo Industriale di Brindisi;
   - al Sindaco del Comune di Brindisi.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il funzionario istruttore
(Ing Marina MAZZEO)

Il Funzionario PO Autorizzazioni Paesaggistiche e Pareri
(Arch. Luigi GUASTAMACCHIA)

Il Dirigente della Sezione Tutela e Valorizzazione del Paesaggio
Dirigente *ad interim* del Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica
(Ing. Barbara LOCONSOLE)

Il Direttore, ai sensi dell'art. 18, comma 1, Decreto del Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n. 443 e ss.mm.ii., NON RAVVISA/ oppure RAVVISA la necessità di esprimere le osservazioni riportate nell'allegato A alla presente proposta di DGR.

Il Direttore del Dipartimento Mobilità,
Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio:
(Ing. Barbara VALENZANO)

L'Assessore all'Ambiente, Ciclo rifiuti e bonifiche,
Vigilanza ambientale, Rischio industriale,
Pianificazione territoriale, Assetto del territorio,
Paesaggio, Urbanistica, Politiche abitative
(Avv. Anna Grazia MARASCHIO)

LA G I U N T A

UDITA la relazione istruttoria e la conseguente proposta dell'Assessore alla Pianificazione territoriale;

VISTE le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;

A VOTI unanimi espressi nei modi di legge;

D E L I B E R A

per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

1. **DI APPROVARE** la relazione dell'Assessore proponente;
2. **DI RILASCIARE**, per l'intervento denominato ***"Progetto Dock-Bi "Sistemazione e messa in esercizio del parcheggio a raso a Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia"*** proposto dal Consorzio per l'Area di Sviluppo Industriale di Brindisi, in accordo con il parere espresso dalla Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le provincie di Brindisi, Lecce e Taranto con nota prot. n. 13894 del 27.07.2020, l'Autorizzazione Paesaggistica ai sensi dell'art. 146 del D.Lgs. 42/2004 e dell'art. 90 delle NTA del PPTR, in deroga ai sensi dell'art. 95 delle medesime NTA, con le seguenti prescrizioni riportate nel Parere Tecnico allegato e parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (ALLEGATO A):

Prescrizioni di cui alla nota prot. n. 145/1287 del 13.02.2020:

- *al fine di assicurare la riduzione dell'impermealizzazione dei suoli, il miglioramento della qualità ecologica degli spazi aperti, la mitigazione dell'impatto visivo del parcheggio:*
  - *le superfici asfaltate dismesse e non riconvertite poste esternamente all'area parcheggio e non interessate da interventi di miglioramento viabilità di accesso e di servizio siano oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora di idoneo strato di terreno vegetale e di cotico erboso;*
  - *la superficie asfaltata di forma triangolare ricadente nell'area di sosta dei mezzi pesanti, compresa tra gli stalli n.1 e n.19, sia oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora alberature;*
  - *l'isola centrale della rotatoria sia oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora di idoneo strato di terreno vegetale e di cotico erboso;*
  - *realizzare a ridosso del tratto della recinzione di tipo A dell'Area sosta mezzi pesanti in affaccio su via Maiorana e compatibilmente con il sistema di accessi, una fascia di sezione variabile non inferiore a 2 metri da destinare a verde con la piantumazione di alberature autoctone;*
  - *piantumare a ridosso della recinzione di tipo A piantumazioni di verde rampicante*;

Prescrizioni di cui alla nota prot. n. 13894 del 27.07.2020 della competente Soprintendenza (ALL.1):

1. *"la recinzione perimetrale e le recinzioni interne del sito sia realizzate con ringhiera metallica a semplici ricorsi verticali, di altezza contenuta, e tinteggiate con cromie di tonalità neutra;*
2. *considerata la vicinanza con la zona di interesse archeologico di Punta Le Terrare, si richiama l'osservanza dell'art. 90 co.1 del D.lgs 42/2004 per cui, qualora dovessero venire alla luce resti di presumibile interesse archeologico nel corso degli scavi. Dovrà essere tempestivamente informata questa Soprintendenza per le verifiche di competenza".*

3. **DI PUBBLICARE** il presente provvedimento sul BURP in versione integrale;

4. **DI TRASMETTERE** il presente provvedimento, a cura del Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica:
   - alla Provincia di BRINDISI;
   - al Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo, Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le provincie di Brindisi, Lecce e Taranto;
   - al proponente Consorzio per l'Area di Sviluppo Industriale di Brindisi;
   - al Sindaco del Comune di Brindisi.

Il Segretario generale della Giunta	Il Presidente della Giunta
Giovanni Campobasso	Michele Emiliano

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

ALLEGATO A

Codice CIFRA: AST/DEL/2020/00034

Comune di BRINDISI. Progetto Dock-Bi "*Sistemazione e messa in esercizio del parcheggio a raso a Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia*" (intervento LB-PB1).
PARERE TECNICO

(DOCUMENTAZIONE IN ATTI)

Il Consorzio per L'Area di Sviluppo Industriale, con nota protocollo n. 6109 dell'11.12.2019, acquisita da questa Sezione con protocollo n. 145/10081 del 16.12.2019, facendo seguito al parere della Commissione Locale Paesaggio n. 2 del 04.12.2019 con cui si comunicava che: "*l'intervento è inammissibile, pur tuttavia trattandosi di opera di pubblica utilità, non delocalizzabile in altro sito, dispone l'attivazione della procedura per il rilascio dell'Autorizzazione Paesaggistica in deroga ai sensi dell'art. 95 delle N.T.A. del PPTR della Regione Puglia",* ha inviato istanza ai sensi dell'art. 146 del DLgs 42/2004 e dell'art. 90 delle NTA del PPTR, in deroga ai sensi dell'art. 95 delle NTA, per il progetto in oggetto e contestualmente ha inviato i seguenti elaborati progettuali:

- Tav. 3 PLANIMETRIA DI PROGETTO rev_3
- Tav. 3.1 PROGETTO PER PAESAGGISTICA rev_3
- Tav. 4 PIANTA E PROSPETTI PREFABBRICATI rev_2
- Tav. 5 FOGNA BIANCA E SMALTIMENTO DEPURAZIONE rev_3
- Tav. 6 ACQUEDOTTO - FOGNA NERA E DEPURAZIONE
- Tav. 7 IMPIANTI - ILLUMINAZIONE STRADALE - WIFI - VIDEOSORVEGLIANZA
- Tav. 8 SEGNALETICA STRADALE Rev3
- Tav. 9 ESTRATTO DI MAPPA CON PROPRIETA'
- Tav. 10 VIABILITA' IN ENTRATA ED IN USCITA
- All. A RELAZIONE TECNICA GENERALE
- All. B RELAZIONE GEOLOGICA E IDROGEOLOGICA
- All. C RELAZIONE PAESAGGISTICA_REV1
- All. D RELAZIONE GESTIONE ACQUE NERE
- All. E RELAZIONE GESTIONE ACQUE METEORICHE
- All. F RELAZIONE IMPIANTO ELETTRICO E ILLUMINAZIONE STRADALE
- All. G COMPUTO METRICO ESTIMATIVO Rev2
- All. H ELENCO PREZZI UNITARI Rev2
- All. I RELAZIONE R.R. n. 6/2006 Rev1
- Parere commissione Paesaggio Comune
- Attestazione Urbanistica edilizia
- Asseverazione NTA PPTR

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

Con nota protocollo n. 145/453 del 23.01.2020 questa Sezione, a seguito della consultazione della documentazione trasmessa, ha rappresentato al proponente che:

- non risulta dimostrata la compatibilità delle opere con ciascuno degli Obiettivi di Qualità di cui all'art. 37 riportati nella sezione C2 della relativa scheda d'Ambito n. 5.9 "*La campagna brindisina*", pertanto ha chiesto di integrare la relazione paesaggistica relativamente alle tre strutture: A.1 Struttura e componenti Idro-Geo-Morfologiche, A.2 Struttura e componenti Ecosistemiche e Ambientali, A.3 Struttura e componenti antropiche e storico – culturali;
- non risulta dichiarata l'assenza di alternative localizzative per gli elementi prefabbricati adibiti a portineria e servizi igienici, che si configurano come realizzazione di nuova opera edilizia, in contrasto con le prescrizioni dei beni paesaggistici interessati;
- deve essere certificato da parte del proponente l'avvenuto versamento degli oneri istruttori (ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 10 bis della L.R. 20/2009 come modificata ed integrata dalla L.R. 19/2010).

Con PEC protocollo n. 388 del 29.01.2020, acquisita al protocollo di questa Sezione con n. 145/695 del 30.01.2020, il proponente in riscontro alla nota n. 145/453 del 23.01.2020 ha inviato la seguente documentazione integrativa:

- Ricevuta del pagamento degli oneri istruttori;
- Relazione paesaggistica aggiornata;
- Dichiarazione di assenza di alternative localizzative;
- Tavola grafica 11-Planimetria di progetto con particolare degli stalli in betonelle drenanti.

Con nota protocollo n. 145/1287 del 13.02.2020 questa Servizio ha trasmesso alla competente Soprintendenza la relazione tecnica illustrativa e la proposta di accoglimento della domanda, ai sensi comma 7 dell'art. 146 del D. Lgs. 42/2004, proponendo il rilascio dell'autorizzazione paesaggistica in deroga con prescrizioni.

Con nota protocollo n. 13894 del 27.07.2020, acquisita al protocollo di questa Sezione con n. 145/5671 del 27.07.2020 e allegata alla presente (All.1), la competente Soprintendenza, vista la proposta di questa Sezione prot. n. 145/1287 del 13.02.2020, ha espresso parere favorevole con prescrizioni.

(DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO)

Dalla documentazione trasmessa si rappresenta che l'intervento in oggetto riguarda la sistemazione e la messa in esercizio del parcheggio a raso esistente in Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia. L'opera è finanziata dall'Interreg V/A Grecia - Italia 2014/2020 obiettivo 7 - Sviluppo delle connessioni tra i porti di Brindisi ed

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

Igoumenitsa. Il soggetto proponente è il Consorzio ASI - Brindisi - Consorzio per l'area di sviluppo Industriale - in qualità di Ente pubblico economico territoriale.

Nel dettaglio così come rappresentato nella "*Relazione Tecnica Generale*", l'area di d'intervento è già adibita a parcheggio dei mezzi in transito conformemente alla previsione urbanistica del vigente Piano Regolatore Territoriale di Coordinamento dell'A.S.I. di Brindisi approvato, a seguito di parere favorevole della Giunta Regionale (reso con Deliberazione n. 287 del 25.03.2003), il 29 maggio 2003 con Deliberazione n. 58 del Commissario Straordinario del Consorzio ASI.
L'area d'intervento è individuata dal suddetto Piano come zona C3 (Zona per parcheggi) disciplinata dall'art. 26 delle NTA del vigente Piano Regolatore Territoriale, in particolare tale zona è destinata a parcheggi pubblici, all'aperto o al chiuso mentre per la relativa edificazione valgono gli indici dell'articolo 16 delle suddette NTA.

Tuttavia nella documentazione trasmessa si rappresenta che, sebbene il parcheggio sia adiacente alla viabilità e all'accesso in banchina, risulta privo di attrezzature ed infrastrutture a supporto dell'utilizzo di parte dei mezzi e dell'utenza che ne fruisce ed in particolare di:

- servizi igienico sanitari per gli utenti e di un relativo impianto di accumulo/trattamento e smaltimento delle acque reflue;
- recinzioni e controllo accessi;
- adeguato impianto di illuminazione.

Pertanto, l'opera di cui in oggetto ha la finalità di rifunzionalizzare l'area migliorando gli aspetti gestionali, i servizi offerti all'utenza, nonché la gestione delle criticità inerenti l'impatto dell'opera sull'ambiente circostante. In particolare le opere garantiranno la:

- corretta gestione degli aspetti igienico sanitari;
- gestione secondo la normativa vigente, delle acque meteoriche di dilavamento dei piazzali esistenti;
- riqualificazione delle aree a verde limitrofe ai piazzali ed in parte utilizzate per la realizzazione dei sistemi di trattamento delle acque.

Nel merito del progetto, l'intervento consiste nella sistemazione di un parcheggio a raso esistente con: area per sosta mezzi pesanti, area sosta mezzi leggeri, la relativa viabilità, portinerie di accesso e posto di guardia, illuminazione, segnaletica verticale, impianto di videosorveglianza, impianti per le reti fognarie, di piattaforma e acque non potabili, attrezzature a verde, moduli prefabbricati per servizi igienici, impianto wifi, casse automatiche, recinzione.

In particolare l'intervento riguarda le seguenti 3 macro aree.

- **Area sosta mezzi pesanti**

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

Parte del piazzale esistente per una estensione di circa 14.610 mq è destinato alla sosta dei mezzi pesanti (Camion, TIR, articolati) per un totale di n. 63 mezzi. L'area verrà recintata e dotata di due accessi controllati, uno posto a sud su via E. Majorana e l'altro ubicato a nord-est in prossimità del varco carrabile di accesso in banchina. In tal caso la Viabilità di percorrenza e gli spazi di manovra (rotatoria, corsie e piazzali) saranno delimitati e tracciati da segnaletica orizzontali.

- **Area sosta veicoli leggeri**

  Parte del piazzale esistente è destinata per un'area di 2.390 mq circa per la sosta dei veicoli leggeri (auto, caravan, roulotte) per un totale di n. 95 stalli per posto auto.
  In detta area sono previsti i seguenti interventi:
  - viabilità di percorrenza e spazi di manovra (corsie, stalli e piazzali) il tutto semplicemente delimitato e tracciato da segnaletica orizzontale;
  - una portineria di accesso (coincidente con quella del parcheggio Camion) completa di sbarre automatiche e posto di guardia in apposito prefabbricato;
  - un sistema di pagamento automatico con cassa continua;

  Il progetto prevede inoltre l'inserimento di betonelle drenanti poste a indicare i 95 stalli per auto con rimozione del manto bituminoso esistente (solo per i posti auto), prevedendo la copertura della superficie naturale del terreno con strati drenanti e posa di una pavimentazione ad elementi alveolari in polietilene.
- **Miglioramento viabilità di accesso e di servizio**

  L'intervento prevede la sistemazione della viabilità di accesso all'area portuale, alle suddette aree di sosta, al terminal passeggeri di proprietà privata nonché al terminal passeggeri attualmente attivo nella parte nord del piazzale.
  La viabilità viene modificata con opportuna segnaletica orizzontale e verticale canalizzando diversamente le attuali carreggiate e corsie sistemando "a rotatoria" l'intersezione tra via Einstein ed il tronco stradale adiacente alle aree di sosta e che porta all'accesso in banchina. Per la viabilità saranno realizzate le seguenti opere:
  - segnaletica orizzontale e verticale;
  - guard - rail;
  - illuminazione stradale;
  - videosorveglianza.

  Sono altresì attrezzate delle isole ecologiche di dimensioni contenute ed in aree videosorvegliate sia a servizio degli utenti dei piazzali di sosta sia per i passeggeri che si imbarchino direttamente.

Nel dettaglio inoltre sono previsti, così come rappresentato nella Tav. 11. Rev 1 "*Planimetria di progetto",* sia nell'area di sosta mezzi pesanti sia nell'area di sosta veicoli leggeri:

- n. 2 moduli prefabbricati da adibire a posto di guardia per il controllo degli accessi (aventi dimensioni 6,00 x 2,46);
- n. 3 moduli prefabbricati per servizi igienici (n. 4 Docce/lavatoio (uomini e donne) n. 7 lavabi e n. 9 Wc).

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

(TUTELE DEFINITE DAL PIANO PAESAGGISTICO TERRITORIALE - PPTR)

Dalla consultazione degli elaborati del vigente PPTR, approvato con DGR n. 176 del 16.02.2015, si rileva che gli interventi proposti interessano i beni e gli ulteriori contesti paesaggistici come indicato di seguito:

STRUTTURA IDROGEOMORFOLOGICA

Componenti idrologiche

Bene Paesaggistico

- **Territori Costieri** - soggetto agli indirizzi di cui all'art. 43, alle direttive di cui all'art. 44 e prescrizioni di cui all'art. 45 delle NTA del PPTR;

  Nel merito il progetto in oggetto interferisce con il suddetto BP poiché prevede la realizzazione dei moduli prefabbricati da adibire a posto di guardia e ai servizi igienici e della recinzione, interventi questi ritenuti non ammissibili ai sensi dell'art. 45 comma 2 lettere a1) e a3) delle NTA del PPTR in quanto nuove opere edilizie che non sono direttamente finalizzate al recupero/ripristino dei valori paesistico/ambientali dei territori costieri.

  Le suddette opere non risultano delocalizzabili poichè interessano una infrastruttura preesistente e di pubblica utilità, in particolare si interviene su una superficie già destinata a parcheggi in una zona alquanto infrastrutturata. In merito il Proponente evidenzia la coerenza dell'intervento con gli indirizzi e le direttive e la compatibilità con gli obiettivi di qualità, perseguita anche grazie alla realizzazione di alcuni interventi mitigativi ed al corretto inserimento paesaggistico dell'opera, in particolare con la rimozione del manto bituminoso esistente e la messa in opera di betonelle drenanti per gli stalli previsti nell'area di sosta veicoli leggeri, nonché con la realizzazione di fascia di larghezza di 80 cm da destinare a verde prevista tra le due file di stalli centrali.

  Si rimanda al paragrafo successivo per la verifica della coerenza dell'intervento con gli obiettivi di qualità e la normativa d'uso di cui all'art. 37, atteso che, in ragione di quanto previsto dall'art. 45 sono inammissibili tutti gli interventi in contrasto con gli obiettivi di qualità e la normativa d'uso.

- **Fiumi, torrenti e corsi d'acqua iscritti negli elenchi delle acque pubbliche** - denominato "*Can.le Fiume Piccolo*" soggetto agli indirizzi di cui all'art. 43, alle direttive di cui all'art. 44 e prescrizioni di cui all'art. 46 delle NTA del PPTR.

  Nel merito il progetto in oggetto interferisce con il suddetto BP poiché prevede la realizzazione dei moduli prefabbricati da adibire a posto di guardia e ai servizi igienici,

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

della recinzione e l'adeguamento di tracciati esistenti, interventi questi ritenuti non ammissibili ai sensi dell'art. 46 comma 2 lettere a1), a3) e a9) delle NTA del PPTR in quanto le nuove opere edilizie non sono direttamente finalizzate alla tutela del corso d'acqua e alla sua funzionalità ecologica, nonché alla disimpermeabilizzazione delle superfici.

Le suddette opere non risultano delocalizzabili poichè interessano una infrastruttura preesistente e di pubblica utilità, in particolare si interviene su una superficie già destinata a parcheggi in una zona alquanto infrastrutturata. In merito il Proponente evidenzia la coerenza dell'intervento con gli indirizzi e le direttive e la compatibilità con gli obiettivi di qualità, perseguita anche grazie alla realizzazione di alcuni interventi mitigativi ed al corretto inserimento paesaggistico dell'opera, in particolare con la rimozione del manto bituminoso esistente a la messa in opera di betonelle drenanti per gli stalli previsti nell'area di sosta veicoli leggeri, la realizzazione di fascia di larghezza di 80 cm da destinare a verde prevista tra le due file di stalli centrali, e infine lungo il ciglio del canale (Fiume Piccolo) sono previste piante sempreverdi ad elevato apparato fogliare (lauroceraso, pitosforo, oleandro, ecc.) che consentono, tra le altre cose, il rapido smaltimento del liquido chiarificato mediante evapotraspirazione. In particolare così come dichiarato a pag. 12 della "*Relazione Paesaggistica*" nelle tavole grafiche si è riportato sia il "*ciglio del canale*", rilevato sul posto, sia la linea fittizia dei 10 metri entro il quale non sarà realizzata alcuna opera civile.

Si rimanda al paragrafo successivo per la verifica della coerenza dell'intervento con gli obiettivi di qualità e la normativa d'uso di cui all'art. 37, atteso che, in ragione di quanto previsto dall'art. 46 sono inammissibili tutti gli interventi in contrasto con gli obiettivi di qualità e la normativa d'uso.

Per quanto attiene le interpretazioni identitarie e statutarie del paesaggio regionale espresse nell'Atlante del Patrimonio Ambientale, Territoriale e Paesaggistico del PPTR (elaborati serie 3.3), si rappresenta che l'area d'intervento ricade all'interno dell'ambito paesaggistico e della figura territoriale della "***Campagna brindisina***"

(CONFORMITÀ CON LE TUTELE DEL PIANO PAESAGGISTICO TERRITORIALE)

Ciò premesso, si rappresenta che il valore paesaggistico-ambientale dell'**ambito paesaggistico** in esame, come descritto nella scheda d'ambito 5.9 del PPTR, è rilevabile nelle componenti strutturanti il paesaggio della pianura costiera; questa organizzata territorialmente attorno al capoluogo è occupata da vaste colture a seminativo, spesso contornate da filari di alberi (olivi o alberi da frutto) e intervallate da frutteti, vigneti e oliveti a sesto regolare, che si alternano lungo la costa con brevi corsi d'acqua su terreni impermeabili formati da sabbie argillose. In particolare la costa brindisina rappresenta il

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

tratto terminale di una pianura incisa da solchi torrentizi tanto perenni che temporanei poco profondi e delimitata da deboli ondulazioni collinari che digradano verso il mare. A parte i corsi d'acqua perenni (come il canale Reale, i canali Cillarese e Patri e il Fiume Grande), gli altri corsi d'acqua sono collocabili in una tipologia mista tra la lama e il canale, in quanto il loro profilo si presenta ampio e ben inciso, con presenza di vegetazione e maggior portata idrica.

Tuttavia, tra i **fattori di criticità** che contribuiscono a dequalificare l'ambito paesaggistico di riferimento il PPTR riconosce tra gli elementi detrattori del paesaggio in questo ambito le diverse forme di occupazione e trasformazione antropica degli alvei dei corsi d'acqua, soprattutto dove gli stessi non sono interessati da opere di regolazione e/o sistemazione. Dette azioni (costruzione disordinata di abitazioni,infrastrutture viarie, impianti, aree destinate a servizi, ecc), contribuiscono a frammentare la naturale costituzione e continuità morfologica delle forme, e ad incrementare le condizioni sia di rischio idraulico, ove le stesse azioni interessino gli alvei fluviali o le aree immediatamente contermini.
In particolare, il recente percorso di industrializzazione ha profondamente snaturato la città di Brindisi a costo di forti tensioni sociali e gravissimi carichi ambientali. Oggi, con la sua complessa articolazione interna in tre bacini interconnessi, lo scalo è sede di industrie petrolchimiche e movimenta ingenti masse di merci e persone, dirette soprattutto verso la Grecia e i paesi del Levante. Il movimento del porto di Brindisi è caratterizzato principalmente dal traffico di prodotti petroliferi, materie plastiche, fosfati, vino, tabacco, trattori e, non secondariamente, dall'imbarco e sbarco di passeggeri e auto. Dopo la costruzione della diga foranea, la città ha sviluppato le sue aree portuali, creando nuove banchine e nuovi spazi a terra dedicati al traffico di merci e passeggeri e alle attività industriali della petrolchimica e dell'energia.

Con riferimento all'**area d'intervento** essa è collocata a Est del nucleo urbano di Brindisi su Costa Morena in un contesto già antropizzato ed infrastrutturato in relazione alle strutture di supporto per la movimentazione di merci e persone, dirette soprattutto verso la Grecia e i paesi del Levante. In particolare l'area d'intervento è limitrofa al *Canale di Fiume Piccolo* che nel tratto interessato si divide in due distinti corsi d'acqua confluenti in un'unica foce e che scorrono in posizione sub parallela al piazzale interessato dall'intervento.

In particolare l'area d'intervento ricade detta area ricade nelle cosiddette "*piattaforme produttive commerciali"* come perimetrate dal PPTR nell'elaborato 3.2.8 "*Le morfotipologie urbane*". La suddetta tipologia, si riconosce poiché contiene aree per insediamenti produttivi (PIP, ASI-Sisri), centri commerciali, direzionali, aree di tipo ludico e parchi tematici, aree destinate ad impianti tecnologici (depuratori, centrali di distribuzione energia), aeroporti. Esito di un processo unitario tali tessuti costituiscono degli elementi duri del territorio urbanizzato e si pongono in discontinuità con il tessuto urbano circostante. Per tali "*morfotipologie urbane*" il PPTR raccomanda tra gli altri interventi, la riduzione

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

dell'impermeabilizzazione dei suoli; il miglioramento della qualità ecologica degli spazi aperti; la mitigazione dell'impatto visivo degli insediamenti con progetti dei bordi attraverso le opere a verde.

Come evidenziato in precedenza, alcuni degli interventi progettuali previsti non possono ritenersi ammissibili ai sensi del PPTR. La realizzazione dell'intervento, pertanto, è consentita solo nel caso in cui sussistano i presupposti per la deroga previsti dall'art. 95, il quale dispone che:

"Le opere pubbliche o di pubblica utilità possono essere realizzate in deroga alle prescrizioni previste dal Titolo VI delle presenti norme per i beni paesaggistici e gli ulteriori contesti, purché in sede di autorizzazione paesaggistica o in sede di accertamento di compatibilità paesaggistica si verifichi che dette opere siano comunque compatibili con gli obiettivi di qualità di cui all'art. 37 e non abbiano alternative localizzative e/o progettuali."

In merito all'assenza di soluzioni progettuali alternative, il progetto oggetto di valutazione recepisce, così come dichiarato nella documentazione trasmessa dal Proponente con nota n. AOO_145/695 del 30.01.2020, le prescrizioni del parere ARPA Puglia prot. n. 75407 del 21.10.2019, del parere del Consorzio di Bonifica dell'Arneo prot. n. 6494 del 26.11.2019, e del con parere ASL prot. n. 77220 del 11.10.201.
Inoltre, come rappresentato nella "*Relazione per l'assenza di alternative localizzative dell'opera*" il proponente rappresenta che:

"La finalità ultima del progetto è quella di realizzare i servizi igienici per i fruitori del parcheggio e dare dignità ad un'esistente opera pubblica di notevole importanza, visto l'elevato traffico di passeggeri e merci movimentate dal porto di Brindisi da/per la Grecia e l'Albania.
Insiste nelle vicinanze il terminal per gli imbarchi ovvero una struttura privata che ha all'interno un numero limitato di servizi igienici che risultano insufficienti per i bisogni dei fruitori del parcheggio di Costa Morena. Attualmente il piazzale si presenta senza bagni e senza alcun tipo di servizio minimo. (…). Il piazzale di progetto da destinare a parcheggio attrezzato ha una estensione di circa 260 m ; dal punto più lontano al terminal privato vi sono circa 300 metri. La distanza è troppo grande per poter pensare di utilizzare i bagni del terminal passeggeri privato.(…)
L'idea progettuale è finalizzata a dare dignità ad una struttura pubblica al servizio dei viaggiatori che oggi si presenta in condizioni malsane, igienicamente al limite della decenza, senza servizi igienici e docce. Non è possibile demandare l'utilizzo dei servizi igienici all'interno di un terminal privato posto ad una distanza tale da scoraggiare gli utilizzatori. Pertanto l'ipotesi progettuale prevede di inserire dei moduli prefabbricati sufficienti per fornire i servizi igienici (compreso un modulo per portatori di handicap) per gli automobilisti ed i servizi igienici-docce per i camionisti. Tali servizi igienici, per quanto sopra illustrato non possono essere delocalizzati in altre strutture adiacenti ed hanno la sola funzione di migliorare le condizioni igienico-sanitarie attualmente molto precarie. Il

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

progetto ha lo scopo precipuo di riqualificare i paesaggi degradati dalle urbanizzazioni contemporanee e di evitare l'uso incontrollato ed indiscriminato del parcheggio esistente, (…). Le sponde del canale oggi si presentano completamente invase dai rifiuti di ogni tipo, che rotolano nel canale e quindi nel mare. La realizzazione dei prefabbricati adibiti a portineria e controllo, nel numero di 2 in prossimità degli accessi, ma ai due estremi del parcheggio, ha la funzione di controllo e verifica della corretta gestione dell'area, al fine di evitare l'abbandono indiscriminato dei rifiuti, l'utilizzo corretto dell'impianto trattamento acqua, dello smaltimento dei reflui e l'uso corretto (oltre che la manutenzione) dei servizi igienici in una ottica generale di corretta gestione dell'ambiente. […] Pertanto anche tali prefabbricati risultano indispensabili per il progetto e non delocalizzabili in altra area".

Si ritiene di poter condividere l'assenza di alternative localizzative e/o progettuali, vista la dichiarazione con la quale il proponente dichiara che il progetto in esame rientra tra le opere pubbliche, di pubblica utilità, privo di alternative localizzative, poiché strettamente connesso alla sistemazione e la messa in esercizio del parcheggio a raso esistente a Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia, opera finanziata dall'Interreg V/A Grecia - Italia 2014/2020 obiettivo 7 - Sviluppo delle connessioni tra i porti di Brindisi ed Igoumenitsa. In particolare l'opera di che trattasi ha la finalità di rifunzionalizzare l'area migliorando gli aspetti gestionali, i servizi offerti all'utenza, nonché la gestione delle criticità inerenti l'impatto dell'opera sull'ambiente circostante.

Per quanto attiene alla compatibilità dell'intervento con gli obiettivi di qualità paesaggistica di cui all'art. 37 delle NTA del PPTR, è dunque necessario fare riferimento alle schede degli ambiti paesaggistici "***La Campagna brindisina***".

Il proponente effettua una specifica analisi della compatibilità dell'intervento rispetto ai pertinenti obiettivi di qualità degli ambiti paesaggistici interessati, facendo particolare riferimento alle criticità ed alle interferenze innanzi rilevate.

In particolare:

- con riferimento alla Struttura Idrogeomorfologica dell'ambito ""***La Campagna brindisina***", il proponente asserisce che:
  "*l'opera non altera l'equilibrio geomorfologico del bacino idrografico di Fiume Piccolo non incidendo ulteriormente in nessun modo sulle aree dello stesso. Le opere, infatti, insisteranno completamente sui manufatti già esistenti che per quanto possibile miglioreranno taluni aspetti quali:*
  - *la permeabilità delle superfici scolanti che viene ad essere aumentata grazie alla sostituzione di superfici impermeabili con superfici drenanti (pavimentazione in betonelle in sostituzione di pavimentazione stradale in conglomerato bituminoso, circa 1.500 mq.);*

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

- *maggior ricarica della falda idrica sotterranea ottenuta con la maggiore filtrazione delle acque attraverso le opere suddette. Nella situazione attuale (parcheggio realizzato negli anni 80) le acque meteoriche sono solo parzialmente raccolte e convogliate verso l'unico recapito disponibile che è rappresentato dall'alveo di Fiume Piccolo. Ad oggi le acque sono sversate nel suddetto corso d'acqua senza alcun trattamento rappresentando quindi una criticità ambientale rafforzata da fatto che i piazzali sono utilizzati anche da mezzi di trasporto di ogni tipo di materiali anche potenzialmente inquinanti. Il progetto prevede di eliminare e "chiudere" i canali esistenti al fine realizzare n. 3 nuovi canali (1 per ogni impianto di trattamento realizzato) per smaltire le acque già trattate e filtrate.*
- *Pur rientrando l'area individuata all'interno del vincolo dei "territori costieri", l'intera zona ha perso ormai da tempo le caratteristiche "costiere delle spiagge". L'area si trova a ridosso delle aree portuali di Costa Morena, completamente urbanizzate ed antropizzate da tempo. Il progetto prevede di dare "dignità" al paesaggio antropizzato, cercando di razionalizzare spazi retroportuali oggi utilizzati in maniera "selvaggia" e valorizzare il punto di imbarco da e per la Grecia e l'Albania. La realizzazione di spazi verdi, la razionalizzazione con l'inserimento di nuove piante autoctone della sponda del canale, la realizzazione di porzioni di pavimentazione drenante, la realizzazione dei servizi igienici, l'impianto di trattamento delle acque di dilavamento e dei reflui domestici concorrono a riqualificare in maniera corretta e coerente un'area oggi fortemente degradata. In particolare, con riferimento al punto 1.3, si mira a migliorare la sicurezza idrogeomorfologica del territorio, tutelando la specificità degli aspetti naturali*".

- Con riferimento alla Struttura Ecosistemica e Ambientale dell'ambito ""***La Campagna brindisina***", il proponente asserisce che in relazione all'obiettivo 2. *Migliorare la qualità ambientale del territorio* l'intervento: "*nel riqualificare in chiave naturalistica le aree a verde prospicienti il canale di Fiume Piccolo, tende a valorizzare e a ripristinare la funzionalità ecologica del corso d'acqua. Le aree a verde verranno infatti assoggettate a manutenzione straordinaria attraverso l'eliminazione di rifiuti presenti e la piantumazione di ulteriori essenze arboree. Attraverso la realizzazione delle recinzioni, inoltre, si impedirà di fatto l'occupazione delle aree prossime al corso d'acqua e l'abbandono indiscriminato di rifiuti oggi purtroppo costante stanti gli spazi incustoditi lasciati alla mercè di non pochi camionisti e turisti incivili. Anche la realizzazione dell'impianto di videosorveglianza dell'area permetterà un ulteriore controllo e gestione dell'area.*"

- Con riferimento alla Struttura Antropica e storico-culturale il proponente dichiara dell'ambito ""***La Campagna brindisina***", il proponente asserisce che:
  "*le opere sono inserite in un paesaggio estremamente contraddittorio in cui sono presenti contemporaneamente:*

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

- componenti rurali rappresentate da scorci e relitti di appezzamenti agricoli e/o di aree incolte, ma pur sempre all'interno della Zona Industriale di Brindisi all'interno del Sito di Interesse Nazionale (SIN) di Brindisi come risulta dalla perimetrazione specificata nel Decreto del Ministero dell'Ambiente del 10/01/2000.

- componenti di urbanizzazioni tipici di paesaggi urbani e periurbani.

Nell'assieme degli stessi le opere da realizzare sono del tutto compatibili in quanto puntualmente migliorative dell'aspetto e della funzionalità delle aree interessate, siano esse dei manufatti ovvero delle sistemazioni a verde più o meno antropizzate".

La sistemazione delle aree a verde esistenti corrisponde all'obiettivo di riqualificarle e valorizzarle. La realizzazione delle opere e dei manufatti previsti corrisponde all'obiettivo di riqualificazione dei paesaggi degradati delle urbanizzazioni contemporanee.

Tanto attraverso:

- la definizione dei confini dell'urbanizzazione a mezzo delle previste recinzioni;

- l'assenza di consumo di nuovo suolo;

- la riqualificazione, la ricostruzione ed il recupero del patrimonio esistente;

- la riqualificazione delle urbanizzazioni periferiche;

- la riqualificazione di spazi aperti periurbani.

In molti punti corrispondenti agli obiettivi di qualità paesaggistica e territoriale.

Il progetto ha lo scopo precipuo di riqualificare i paesaggi degradati dalle urbanizzazioni contemporanee. Il progetto ha lo scopo di evitare l'uso incontrollato ed indiscriminato del parcheggio esistente evitando la sosta incontrollata di mezzi pesanti. Sono infatti ricorrenti gli episodi di continuo abbandono di rifiuti ed escrementi umani che degradano gli spazi pubblici a condizioni igieniche sanitarie disastrose per gli utilizzatori oltre che per l'ambiente circostante. Le sponde del canale oggi si presentano completamente invase dai rifiuti di ogni tipo, che rotolano nel canale e che quindi, successivamente, si riversano nel mare. Il progetto prevede , con la realizzazione dei servizi igienici, il trattamento delle acque meteoriche e dei reflui domestici, l'inserimento delle aree a verde e delle pavimentazioni drenanti e con la sistemazione delle sponde del canale, di riqualificare in maniera definitiva un paesaggio oggi fortemente degradato dalle urbanizzazioni contemporanee.

Circa le componenti visive le stesse si limitano alle poche visuali significative a cui il fruitore delle aree in oggetto può accedere direttamente. Le stesse sono di fatto migliorate dalla riqualificazione delle parti di paesaggio urbano e rurale conseguenti alle opere ed ai manufatti previsti. Oltre alle componenti visivo percettive non va trascurato l'aspetto di percezione olfattiva che, specie nei periodi estivi, risulta oggi davvero critico e che risulterà migliorato con l'intervento in programma".

Si ritiene di poter condividere quanto affermato dal proponente in relazione alla compatibilità degli interventi con la struttura.

Gli impatti in fase di esercizio sono considerati in fase di progettazione, attraverso interventi di mitigazione in particolare per quanto attiene le interferenze delle opere al fine di ridurre

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

l'impatto visivo e paesaggistico, sono previste così come riportato nella Relazione Paesaggistica le seguenti **misure di mitigazione***:*

- per mitigare l'inserimento dell'intervento e per rendere più gradevole la percezione del parcheggio, nell'ambito del tessuto connettivo circostante, viene prevista una piantumazione di essenze arboree di tipo autoctono utili anche per filtrare i gas inquinanti provenienti dagli scarichi delle auto. In particolare tra i posti auto verrà inserita un'aiuola della larghezza di circa 80 cm in cui si prevederà la piantumazione di alberature sempre verdi ombreggiamento. Si prevede, inoltre, un'isola verde in cui verranno realizzati i servizi igienici al servizio dei camionisti ed automobilisti. Il progetto del verde tiene conto della facilità di manutenzione delle piantumazioni da porre a dimora. Esclude l'uso di specie arboree e arbustive ritenute dannose.
- inserimento di betonelle drenanti poste a "delimitare" i 95 stalli per auto con la rimozione del manto bituminoso esistente (solo per i posti auto), con copertura della superficie naturale del terreno con strati drenanti e posa di una pavimentazione ad elementi alveolari in polietilene.
- lungo il ciglio del canale (Fiume Piccolo) sono previste piante sempreverdi ad elevato apparato fogliare (lauroceraso, pitosforo, oleandro, ecc.) che consentono tra le altre cose il rapido smaltimento del liquido chiarificato mediante evapotraspirazione.

Alla luce delle caratteristiche progettuali e procedurali caratterizzanti l'intervento, si ritiene che lo stesso, anche in virtù delle mitigazioni proposte, possa risultare compatibile con gli Obiettivi di Qualità di cui all'art. 37 delle NTA del PPTR.

(CONCLUSIONI E PRESCRIZIONI)

Considerato quanto innanzi e in accordo con il parere espresso dalla Soprintendenza con nota protocollo n. 13894 del 27.07.20 (ALL.1), si ritiene che sussistano i presupposti di fatto e di diritto per il rilascio, con le prescrizioni di seguito riportate, del provvedimento di **Autorizzazione Paesaggistica ai sensi dell'art. 146 del D. Lgs. 42/2004 e dell'art. 90 delle NTA del PPTR, in deroga ai sensi dell'art. 95** delle medesime NTA, per l'intervento di "***Progetto Dock-Bi "Sistemazione e messa in esercizio del parcheggio a raso a Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia" (intervento LB-PB1) nel comune di Brindisi"*** in quanto lo stesso, pur parzialmente in contrasto con le prescrizioni e le misure di salvaguardia ed utilizzazione di cui alle NTA del PPTR, risulta ammissibile ai sensi dell'art. 95 comma 1

Prescrizioni di cui alla nota prot. n. 145/1287 del 13.02.2020:

- *al fine di assicurare la riduzione dell'impermealizzazione dei suoli, il miglioramento della qualità ecologica degli spazi aperti, la mitigazione dell'impatto visivo del parcheggio:*
  - *le superfici asfaltate dismesse e non riconvertite poste esternamente all'area parcheggio e non interessate da interventi di miglioramento viabilità di accesso e di*

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Servizio Osservatorio e Pianificazione Paesaggistica

servizio siano oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora di idoneo strato di terreno vegetale e di cotico erboso;

- *la superficie asfaltata di forma triangolare ricadente nell'area di sosta dei mezzi pesanti, compresa tra gli stalli n.1 e n.19, sia oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora alberature;*
- *l'isola centrale della rotatoria sia oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora di idoneo strato di terreno vegetale e di cotico erboso;*
- *realizzare a ridosso del tratto della recinzione di tipo A dell'Area sosta mezzi pesanti in affaccio su via Maiorana e compatibilmente con il sistema di accessi, una fascia di sezione variabile non inferiore a 2 metri da destinare a verde con la piantumazione di alberature autoctone;*
- *piantumare a ridosso della recinzione di tipo A piantumazioni di verde rampicante*;

Prescrizioni di cui alla nota prot. n. 13894 del 27.07.2020 della competente Soprintendenza (ALL.1):

1. *"la recinzione perimetrale e le recinzioni interne del sito sia realizzate con ringhiera metallica a semplici ricorsi verticali, di altezza contenuta, e tinteggiate con cromie di tonalità neutra;*
2. *considerata la vicinanza con la zona di interesse archeologico di Punta Le Terrare, si richiama l'osservanza dell'art. 90 co.1 del D.lgs 42/2004 per cui, qualora dovessero venire alla luce resti di presumibile interesse archeologico nel corso degli scavi. Dovrà essere tempestivamente informata questa Soprintendenza per le verifiche di competenza".*

Il Funzionario
(ing. Marina Mazzeo)
MAZZEO
MARINA
30.07.2020
07:21:48 UTC

Il Funzionario PO
Autorizzazioni Paesaggistiche e Pareri
(arch. Luigi Guastamacchia)
Firmato digitalmente da: Luigi Guastamacchia
Organizzazione: REGIONE PUGLIA/80017210727
Luogo: GIOVINAZZO
Data: 30/07/2020 08:24:12

La Dirigente della Sezione
Dirigente *ad interim* del Servizio
(ing. Barbara Loconsole)
LOCONSOLE
BARBARA
30.07.2020
13:23:30
UTC

Via Gentile, 52 - 70126 Bari – tel. 0805407761
PEC: sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

MIBACT|MIBACT_SABAP-LE|27/07/2020|0013894-P| [34.43.01/11/2019]

ID 18739571

11

Ministero
per i beni e le attività culturali
e per il turismo
SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGIA BELLE ARTI E PAESAGGIO
PER LE PROVINCE DI BRINDISI LECCE E TARANTO
- LECCE -

Risp. al foglio del 13/02/2020 *n.* 1287
Rif. prot. n. 4125 *del* 24/02/2020
Class 34.43.01/11

DIPARTIMENTO MOBILITÀ, QUALITÀ URBANA, OPERE PUBBLICHE Ì, ECOLOGIA E PAESAGGIO
Sezione tutela e valorizzazione del Paesaggio
sezione.paesaggio@pec.rupar.puglia.it

E pc.

CONSORZIO ASI
AGGLOMERATI INDUSTRIALI DI BRINDISI, FASANO, FRANCAVILLA FONTANA, OSTUNI
uffprotocollo.asibr@legalmail.it

AL COMUNE DI BRINDISI
Settore Lavori Pubblici – Servizio Beni Monumentali
ufficioprotocollo@pec.comune.brindisi.it

COMMISSIONE REGIONALE MIBACT
C/O SEGRETARIATO REGIONALE MIBACT PER LA PUGLIA
mbac-sr-pug@mailcert.beniculturali.it

FUNZIONARIO ARCHEOLOGO
Dott.ssa Annalisa Biffino
annalisa.biffino@beniculturali.it

Oggetto:

Comune:	**BRINDISI**
Ubicazione:	Zona industriale – Costa Morena (fg. 57, p.lle 105, 129, 11, 130, 24 parte/12 parte)
Progetto:	Progetto Dock-Bi-Sistemazione e messa in esercizio del parcheggio a raso a Costa Morena per la sosta di camion e autovetture in transito da e per la Grecia (intervento LB-PB1).
Ditta:	**Consorzio ASI di Brindisi**

Parere espresso ai sensi dell'art.146 del D.Lgs n.42 del 22/01/2004 e ss.mm.ii. in area tutelata paesaggisticamente ai sensi dell'art. 142 dello stesso Decreto - Autorizzazione Paesaggistica in deroga ex art. 95 NTA del PPTR.

In riscontro alla nota a margine indicata relativa alla questione in oggetto,

- vista la Relazione Tecnica Illustrativa paesaggistica con Proposta di Provvedimento relativa all'intervento in oggetto, con la quale si propone di **rilasciare il provvedimento di Autorizzazione Paesaggistica, ai sensi dell'art. 146 del D.Lgs. 42/2004, dell'art. 90 del PPTR**, in deroga ai sensi dell'art.95 delle medesime NTA, "*in quanto gli interventi dallo stesso previsti, pur parzialmente in contrasto con le prescrizioni di cui alle NTA del PPTR, risultano ammissibili ai sensi dell'art. 95 comma 1", alle seguenti prescrizioni:*
  - *al fine di assicurare la riduzione dell'impermealizzazione dei suoli, il miglioramento della qualità ecologica degli spazi aperti, la mitigazione dell'impatto visivo del parcheggio si provveda a:*
    - *le superfici asfaltate dismesse e non riconvertite poste esternamente all'area parcheggio e non interessate da interventi di miglioramento viabilità di accesso e di servizio siano oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora di idoneo strato di terreno vegetale e di cotico erboso;*
    - *la superficie asfaltata di forma triangolare ricadente nell'area di sosta dei mezzi pesanti, compresa tra gli stalli n.1 e n.19, sia oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora alberature;*
    - *l'isola centrale della rotatoria sia oggetto di rinaturalizzazione e ricomposizione paesaggistica, mediante l'asportazione del manto bituminoso e del relativo sottofondo, la messa a dimora di idoneo strato di terreno vegetale e di cotico erboso;*

- *realizzare a ridosso del tratto della recinzione di tipo A dell'Area sosta mezzi pesanti in affaccio su via Maiorana e compatibilmente con il sistema di accessi, una fascia di sezione variabile non inferiore a 2 metri da destinare a verde con la piantumazione di alberature autoctone;*
- *piantumare a ridosso della recinzione di tipo A piantumazioni di verde rampicante*";

- esaminata la documentazione progettuale trasmessa;
- considerato che l'area di intervento, già adibita a parcheggio dei mezzi in transito, è ubicata in un contesto variegato nel quale gli insediamenti ed i manufatti industriali coesistono con elementi ad alto valore paesaggistico e culturale; tale area infatti è incastonata tra due distinte diramazione di Canale Fiume Piccolo, confluenti in un'unica foce nell'insenatura naturale che definisce la parte iniziale del porto medio, non distante dalla Zona di interesse archeologico denominata Punta Le Terrare, dalla quale si aprono ampie visuali panoramiche verso la linea di costa prospiciente;
- considerato che l'opera di progetto consiste nella sistemazione di un parcheggio a raso esistente, già adibito a parcheggio dei mezzi in transito, con: area per sosta mezzi pesanti (di estensione pari a circa 14.610 mq); area sosta mezzi leggeri (di estensione pari a circa 2.390 mq); la relativa viabilità, con inserimento di portinerie di accesso e posto di guardia (n. 2 moduli prefabbricati di dimensioni pari a 6,00x2,46), illuminazione, segnaletica verticale, impianto di videosorveglianza; installazione di manufatti interrati per impianti per le reti fognarie, di piattaforma e acque non potabili; attrezzature a verde, moduli prefabbricati per servizi igienici (n. 3 moduli prefabbricati con docce/lavatoio, lavabi e wc), impianto wifi, casse automatiche, realizzazione di nuova recinzione;
- rilevato che il lotto di intervento interferisce interamente con le seguenti componenti paesaggistiche del PPTR:
  Componenti idrologiche
  - BP – Territori costieri
  - BP – Fiumi, torrenti, corsi d'acqua iscritti negli elenchi delle acque pubbliche (riferito al corso d'acqua denominato "Canale Fiume Piccolo";
- evidenziato che le opere di progetto non sono ammissibili ai sensi degli artt. 45 e 46 delle NTA del PPTR, in quanto i previsti moduli prefabbricati, da adibire a posto di guardia e servizi igienici, e la recinzione si configurano come nuove opere edilizie non direttamente finalizzate al recupero/ripristino dei valori paesistico/ambientali dei territori costieri;
- considerato che in tale area sono ammissibili gli interventi di "demolizione e ricostruzione di infrastrutture stabili legittimamente esistenti privi di valore culturale e/o identitario, garantendo il rispetto dei caratteri storico-tipologici ed evitando l'inserimento di elementi dissonanti" (cfr. punto b4 dell'art. 82)
- visto l'art. 95 delle NTA del PPTR;
- preso atto tuttavia di quanto asserito dal proponente e condiviso da codesto Servizio regionale in relazione alla non esistenza di alternative localizzative e/o progettuali relative all'intervento in oggetto, in quanto lo stesso si configura come rifunzionalizzazione di un'infrastruttura già esistente;
- preso atto della compatibilità con gli obiettivi di qualità di cui all'art. 37 delle NTA del PPTR, perseguita anche grazie alla realizzazione di alcuni interventi mitigativi quali la messa in opera di betonelle drenanti per gli stalli previsti nell'area di sosta veicoli leggeri e il previsto inserimento di fasce da destinare a verde;
- considerato che le opere previste, al netto delle previsioni di PPTR per le quali è stata avviata la procedura di deroga in essere e alla luce delle prescrizioni migliorative già impartite dalla Sezione Paesaggio regionale, possono essere assorbite dal contesto ad alto valore paesaggistico di riferimento sopra descritto, in quanto insistono su un'area già infrastrutturata, perseguendo l'obiettivo di riqualificarla e di migliorarne l'inserimento paesaggistico eliminando i fattori di degrado;

questa Soprintendenza, per quanto di competenza e nell'ambito della procedura di deroga prevista dall'art. 95 del PPTR vigente della Regione Puglia, esprime parere favorevole per le opere di progetto condividendo le prescrizioni impartite dalla Sezione Paesaggio regionale sopra riportate ed alle seguenti ulteriori condizioni:

1. la recinzione perimetrale e le recinzioni interne del sito sia realizzate con ringhiera metallica a semplici ricorsi verticali, di altezza contenuta, e tinteggiate con cromie di tonalità neutra;
2. considerata la vicinanza con la zona di interesse archeologico di Punta Le Terrare, si richiama l'osservanza dell'art. 90 co. 1 del D.Lgs 42/2004 per cui, qualora dovessero venire alla luce resti di presumibile interesse archeologico nel corso degli scavi, dovrà essere tempestivamente informata questa Soprintendenza per le verifiche di competenza.

Resta demandata all'Amministrazione Comunale, cui compete la responsabilità della verifica circa l'osservanza delle norme edilizie ed urbanistiche vigenti, la verifica della legittimità di quanto già realizzato e l'eventuale rilascio del permesso per la realizzazione di quanto progettato.

Il Responsabile del Procedimento
arch. Marzia ANGELINI

IL SOPRINTENDENTE
Arch. Maria PICCARRETA

MiBACT Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo

SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGIA BELLE ARTI E PAESAGGIO PER LE PROVINCE DI BRINDISI LECCE E TARANTO
via A. Galateo, 2 - 73100 LECCE – tel. 0832 248311 - fax 0832 248340 - C.F. 93075250758
PEC: mbac-sabap-le@mailcert.beniculturali.it
PEO: sabap-le@beniculturali.it – SITO WEB: www.sabap-le.beniculturali.it

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2047

Protocollo d'Intesa Regione Puglia - INAIL Direzione Regionale per la promozione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro mediante lo sviluppo di interventi congiunti. Approvazione.

L'Assessore alla Sanità e al Benessere animale, prof. Pier Luigi Lopalco, sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario responsabile della P.O. "Tutela della Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro" e confermata dal Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere, riferisce quanto segue:

Premesso che:

- con DGR n. 2118/2017, la Giunta regionale ha approvato una Convenzione tra INAIL e Regione Puglia, di validità triennale, in scadenza il 20/12/2020, finalizzata allo sviluppo di tematiche ed attività di comune interesse nel campo degli infortuni sul lavoro e delle tecnopatie, in attuazione del Piano Regionale della Prevenzione 2014/2018, approvato con Delibera di G.R. n. 302 del 22/03/2017, che prevede la realizzazione di progetti specifici finalizzati al raggiungimento di obiettivi strategici di prevenzione della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020 - 2025, adottato in data 6 agosto 2020 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, in attuazione delle indicazioni comunitarie, attribuisce una accresciuta valenza economica e sociale alla tematica del contrasto agli infortuni e alle patologie di lavoro correlate, attraverso sia gli strumenti del controllo, sia della promozione e sostegno di tutte le figure previste dal D.Lgs. 81/2008; tra l'altro, tra i sei macro obiettivi in cui si articola il PNP, figurano gli "*incidenti stradali e domestici*" e "*gli infortuni/incidenti sul lavoro, malattie professionali*", per i quali il Piano richiama esplicitamente la necessità di sensibilizzare la popolazione sui rischi connessi, con particolare attenzione per le categorie a maggior rischio, anche attraverso l'attuazione di progetti specifici e lo sviluppo di collaborazioni fra tutti gli attori coinvolti nella salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- l'art. 15 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i. prevede la possibilità per le Pubbliche Amministrazioni di concludere tra loro Accordi per disciplinare lo svolgimento in collaborazione di attività di interesse comune;
- la normativa vigente impegna altresì le Regioni e l'Inail a coordinare le proprie competenze in funzione di una efficace e piena tutela dei lavoratori attraverso lo sviluppo di iniziative condivise che semplifichino i procedimenti e che omogenizzino le politiche e degli interventi di prevenzione evitando sovrapposizioni e duplicazioni, privilegiando i profili sostanziali della sicurezza e salute;
- come delineato dal Titolo I del D.Lgs. 81/2008, il "sistema" della prevenzione e vigilanza sui luoghi di lavoro, fondato sulla compartecipazione di tutti i soggetti istituzionali e organismi sociali competenti, riconosce alle Regioni e alle Province autonome un ruolo primario in materia di programmazione degli obiettivi e degli interventi da realizzare in ambito regionale.

Considerato che:

- le Parti condividono la volontà di proseguire la collaborazione sia in seno al Comitato di coordinamento ex art. 7 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., e sia attraverso la realizzazione di azioni sinergiche, con riferimento ai campi di intervento in materia di salute e sicurezza ritenuti prioritari nell'ambito del "sistema regionale della prevenzione sui luoghi di lavoro".
- tali azioni potranno coinvolgere anche altri soggetti istituzionali e intermedi, interessati al tema della prevenzione sul territorio regionale, al fine di dare vita a una "rete" integrata di rapporti e collaborazioni, sulla base degli indirizzi e della pianificazione delle attività emersi in seno al Comitato regionale di coordinamento di cui all'art. 7 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i;
- il coordinamento e l'integrazione delle azioni che si intendono realizzare, sia a livello di programmazione che a livello attuativo, troveranno, pertanto, nel Comitato regionale di coordinamento il luogo di confronto e sintesi;
- la Regione Puglia e l'Inail Direzione regionale per la Puglia riconoscono, anche alla luce dell'attuale

quadro infortunistico regionale e delle dinamiche del sistema produttivo, la necessità di rafforzare il sistema regionale della prevenzione attraverso l'incremento e l'interscambio dei propri patrimoni conoscitivi, intensificando le azioni sinergiche dirette al contrasto degli infortuni e delle malattie professionali, con particolare attenzione alle esigenze di tutela delle fasce più deboli e superando le differenze di genere e di etnia.

Per quanto sopra, si rende necessario predisporre un nuovo Protocollo d'Intesa tra INAIL e Regione Puglia finalizzato alla realizzazione di un programma di azioni e interventi diretti a rafforzare il sistema regionale della prevenzione, con particolare riguardo alla promozione della cultura della salute e sicurezza negli ambienti di lavoro, di durata equivalente alla vigenza del Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020 - 2025, adottato in data 6 agosto 2020 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano.

Pertanto, si ritiene di proporre alla Giunta Regionale l'approvazione del documento **"Protocollo d'Intesa per la Promozione della Salute e Sicurezza negli ambienti di lavoro mediante lo sviluppo di interventi congiunti"** tra INAIL – Direzione Regionale per la Puglia e REGIONE PUGLIA, allegato alla presente quale parte integrante e sostanziale, autorizzando l'Assessore alla Sanità e al Benessere Animale alla sottoscrizione dello stesso.

Si ritiene opportuno, inoltre, dare al citato documento ampia diffusione per la sua valenza strategica ai fini della promozione della cultura della salute dei cittadini e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Verifica ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento (UE) 679/2016
Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., e ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.

Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.LGS. 118/2011 E SS.MM.II.

Il presente Protocollo d'intesa avrà durata equivalente alla vigenza del Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020 - 2025, adottato in data 6 agosto 2020 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, e prevede una quota a carico della Regione Puglia, fino a un massimo di € 150.000,00 per annualità, che troverà copertura sul capitolo di spesa U0711078 (Bilancio Autonomo – CRA 61.4 – Missione 13 Programma 1 Titolo 1 p.c.f. U.4.1.1), opportunamente stanziato, e nei limiti degli incassi da effettuare sul collegato capitolo di entrata E3061125.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art. 4, comma 4, lett. a) e d) della legge regionale n.7/1997, propone alla Giunta:

1. di approvare quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2. di approvare l'allegato documento, denominato: **"Protocollo d'Intesa per la Promozione della Salute e Sicurezza negli ambienti di lavoro mediante lo sviluppo di interventi congiunti"** tra INAIL – Direzione Regionale per la Puglia e REGIONE PUGLIA, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, di durata equivalente alla vigenza del Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020 - 2025, adottato in data 6 agosto 2020 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano;
3. di prevedere che la quota a carico della Regione Puglia, fino a un massimo di € 150.000,00 per annualità, troverà copertura sul capitolo di spesa U0711078, opportunamente stanziato, e nei limiti degli incassi da effettuare sul collegato capitolo di entrata E306112, da impegnare anno per anno con apposito provvedimento dirigenziale;
4. di autorizzare l'Assessore alla Sanità e al Benessere Animale alla sottoscrizione del suddetto Protocollo;
5. di autorizzare il Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere al compimento degli atti consequenziali scaturenti dal presente provvedimento;
6. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento, nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia sul sito www.regione.puglia.it;
7. di notificare il presente provvedimento, a cura della Sezione PSB, alla Direzione Regionale INAIL Puglia, ai Direttori Generali AA.SS.LL. e ai Direttori Spesal delle AA.SS.LL..

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e Comunitaria e che il presente schema di provvedimento predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

LA RESPONSABILE P.O. "Tutela della Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro"
Ing. Francesca Giangrande

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE "Promozione della Salute e del Benessere"
Dott. Onofrio Mongelli

Il Direttore di Dipartimento, ai sensi dell'art. 18, comma 1, Decreto del Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n. 443 e ss.mm.ii., NON RAVVISA osservazioni all'allegato A alla presente proposta di DGR.

IL DIRETTORE di Dipartimento "PROMOZIONE DELLA SALUTE, DEL BENESSERE SOCIALE E DELLO SPORT PER TUTTI"
Dott. Vito Montanaro

L'ASSESSORE ALLA SANITA' E AL BENESSERE ANIMALE
Prof. Pier Luigi Lopalco

L A G I U N T A

udita la relazione e la conseguente proposta dall'Assessore alla Sanità e al Benessere Animale;
viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;
a voti unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

per quanto esposto nella relazione in narrativa, che qui si intende integralmente riportata,

1. di approvare quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di approvare l'allegato documento, denominato: **"Protocollo d'Intesa per la Promozione della Salute e Sicurezza negli ambienti di lavoro mediante lo sviluppo di interventi congiunti"** tra INAIL – Direzione Regionale per la Puglia e REGIONE PUGLIA, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, di durata equivalente alla vigenza del Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020 - 2025, adottato in data 6 agosto 2020 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano;
3. di prevedere che la quota a carico della Regione Puglia, fino a un massimo di € 150.000,00 per annualità, troverà copertura sul capitolo di spesa U0711078, opportunamente stanziato, e nei limiti degli incassi da effettuare sul collegato capitolo di entrata E306112, da impegnare anno per anno con apposito provvedimento dirigenziale;
4. di autorizzare l'Assessore alla Sanità e al Benessere Animale alla sottoscrizione del suddetto Protocollo;
5. di autorizzare il Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere al compimento degli atti consequenziali scaturenti dal presente provvedimento;
6. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento, nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia sul sito www.regione.puglia.it.
7. di notificare il presente provvedimento, a cura della Sezione PSB, alla Direzione Regionale INAIL Puglia, ai Direttori Generali AA.SS.LL. e ai Direttori Spesal delle AA.SS.LL..

Il Segretario generale della Giunta	Il Presidente della Giunta
Giovanni Campobasso	Michele Emiliano

Segue l'Allegato A, composto da n. 5 pagine.

MONGELLI
ONOFRIO
02.12.2020
11:11:30
UTC

ALLEGATO A
alla DGR n. del

PROTOCOLLO D'INTESA
per la promozione della salute e sicurezza negli ambienti di lavoro
mediante lo sviluppo di interventi congiunti

tra

Inail - Direzione regionale Puglia, con sede in ……, rappresentata dal Direttore regionale pro-tempore, dott. ……, domiciliato per la carica presso l'Inail Puglia;

E

Regione Puglia, con sede in ……, via ……, rappresentata dall'Assessore alla Sanità e al Benessere Animale ……., domiciliato per la carica presso la Regione Puglia,

di seguito dette anche "le Parti".

PREMESSO CHE

- il D.Lgs. 38/2000 ha rimodulato ed ampliato i compiti dell'Inail, contribuendo alla sua evoluzione da soggetto erogatore di prestazioni assicurative a soggetto attivo di protezione sociale, orientato alla tutela globale dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro e le tecnopatie, tutela comprensiva di interventi prevenzionali, curativi, riabilitativi e di reinserimento dei lavoratori disabili;
- l'Inail in attuazione del D.Lgs. 38/2000 e del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i ha tra i suoi obiettivi strategici la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- agli artt. 9 e 10 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. l'Inail vede assegnati compiti di informazione, formazione, assistenza, consulenza e promozione della cultura della salute e sicurezza del lavoro;
- la Legge 122/2010 ha previsto la piena integrazione delle funzioni assicurative e di ricerca connesse alla materia della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 ed ha istituito un polo unico per la salute e la sicurezza sul lavoro attraverso l'accorpamento in Inail delle funzioni già attribuite all'Ipsema ed all'Ispesl, divenendo l'ente pubblico nazionale del sistema istituzionale avente compiti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e di supporto al Servizio Sanitario Nazionale come previsto dall'art.9, comma 6, lettera h, del D.Lgs. 81/2008;
- il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020 - 2025, adottato in data 6 agosto 2020 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, in attuazione delle indicazioni comunitarie, attribuisce una accresciuta valenza economica e sociale alla tematica del contrasto agli infortuni e alle patologie di lavoro correlate, attraverso sia gli strumenti del controllo, sia della promozione e sostegno di tutte le figure previste dal D.Lgs. 81/2008; tra l'altro, tra i sei macro obiettivi in cui si articola il PNP, figurano gli "*incidenti stradali e domestici" e "gli infortuni/incidenti sul lavoro, malattie professionali*", per i quali il Piano richiama esplicitamente la necessità di sensibilizzare la popolazione sui rischi connessi, con particolare attenzione per le categorie a maggior rischio, anche attraverso l'attuazione di progetti specifici e lo sviluppo di collaborazioni fra tutti gli attori coinvolti nella salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- l'art. 15 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i. che prevede la possibilità per le Pubbliche Amministrazioni di concludere tra loro Accordi per disciplinare lo svolgimento in collaborazione di attività di interesse comune;
- la normativa vigente impegna altresì le Regioni e l'Inail a coordinare le proprie competenze in funzione di una efficace e piena tutela dei lavoratori sviluppando iniziative condivise volte alla semplificazione dei

ALLEGATO A
alla DGR n. del

procedimenti e all'omogeneità delle politiche e degli interventi di prevenzione evitando sovrapposizioni e duplicazioni e privilegiando i profili sostanziali della sicurezza e salute;

- il "sistema" della prevenzione e vigilanza sui luoghi di lavoro delineato dal Titolo I del D.Lgs. 81/2008, fondato sulla compartecipazione di tutti i soggetti istituzionali e organismi sociali competenti, riconosce alle Regioni e alle Province autonome un ruolo primario in materia di programmazione degli obiettivi e degli interventi da realizzare in ambito regionale.

PRESO ATTO CHE

- il 20/12/2020 scadrà il termine di validità della Convenzione, approvata con DGR n. 2118/2017, tra INAIL e Regione Puglia, finalizzata allo sviluppo di tematiche ed attività di comune interesse nel campo degli infortuni sul lavoro e delle tecnopatie.

CONSIDERATO CHE

- le Parti condividono la volontà di proseguire la collaborazione sia in seno al Comitato di coordinamento ex art. 7 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e sia attraverso la realizzazione di azioni sinergiche, con riferimento ai campi di intervento in materia di salute e sicurezza ritenuti prioritari nell'ambito del "sistema regionale della prevenzione sui luoghi di lavoro".
- tali azioni potranno coinvolgere anche altri soggetti istituzionali e intermedi, interessati al tema della prevenzione sul territorio regionale, al fine di dare vita a una "rete" integrata di rapporti e collaborazioni, sulla base degli indirizzi e della pianificazione delle attività emersi in seno al Comitato regionale di coordinamento di cui all'art. 7 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i;
- il coordinamento e l'integrazione delle azioni che si intendono realizzare, sia a livello di programmazione che a livello attuativo, troveranno, pertanto, nel Comitato regionale di coordinamento il luogo di confronto e sintesi;
- la Regione Puglia e l'Inail Direzione regionale per la Puglia riconoscono, anche alla luce dell'attuale quadro infortunistico regionale e delle dinamiche del sistema produttivo, la necessità di rafforzare il sistema regionale della prevenzione attraverso l'incremento e l'interscambio dei propri patrimoni conoscitivi, intensificando le azioni sinergiche dirette al contrasto degli infortuni e delle malattie professionali, con particolare attenzione alle esigenze di tutela delle fasce più deboli e superando le differenze di genere e di etnia;
- la promozione, la diffusione ed il consolidamento della cultura della salute e della sicurezza in ogni ambiente di vita, studio e lavoro costituiscono obiettivi primari per Regione Puglia e Inail Direzione regionale per la Puglia, e che, pertanto, entrambi intendono proseguire la proficua collaborazione diretta all'adozione di misure condivise per migliorare la qualità e le condizioni di lavoro e per favorire la competitività e la sostenibilità dei sistemi di sicurezza sociale.

Tutto quanto sopra premesso e considerato, le Parti

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:

Art. 1
Finalità

Le Parti intendono sviluppare una collaborazione finalizzata alla realizzazione di un programma di azioni e interventi diretti a rafforzare il sistema regionale della prevenzione, con particolare riguardo alla promozione della cultura della salute e sicurezza negli ambienti di lavoro.

ALLEGATO A
alla DGR n. del

Art. 2
Oggetto della collaborazione

Le Parti concordano di individuare congiuntamente gli ambiti di intervento, in riferimento ai quali si impegnano ad attuare, sulla base delle specifiche competenze, delle professionalità possedute e dell'esperienza, una forma qualificata di collaborazione per la realizzazione di iniziative quali quelle sottoelencate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- reciproca collaborazione in tutti i campi in cui si riconosca da entrambe le Parti un interesse per l'attuazione dei progetti e dei programmi in comune (formazione, assistenza e consulenza, promozione e informazione);
- collaborazione sinergica per la realizzazione di interventi innovativi tesi alla promozione, alla diffusione ed al consolidamento della cultura della salute e della sicurezza in ogni ambiente di vita, studio e lavoro;
- predisposizione e attuazione di progetti di individuazione e diffusione di buone pratiche e di soluzioni tecnologiche relative all'organizzazione del lavoro che possano migliorare il livello di tutela del lavoratore;
- scambio di informazioni, dati, flussi informativi su materie di reciproco interesse nel rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. per la realizzazione di studi ed analisi volti ad indirizzare politiche efficaci di prevenzione.

Art. 3
Modalità di attuazione

Le modalità e i tempi della collaborazione tra le Parti verranno successivamente stabiliti mediante la stipula di specifiche convenzioni (Accordi attuativi) nel rispetto del presente Protocollo d'intesa e conterranno il regolamento dei reciproci rapporti per l'attuazione delle iniziative progettuali concordate, nonché l'indicazione delle specifiche fonti di finanziamento che comunque si dovranno basare sul principio della compartecipazione finanziaria delle risorse complessive: professionali, economiche e strumentali, così come indicato nei successivi art.4,5,6,7,8,9,10 e 11.
La collaborazione tra le Parti viene gestita, per l'intera durata del Protocollo, da un Comitato paritetico di coordinamento composto da n. 6 componenti (tre nominati dalla Regione Puglia e 3 dall'INAIL Dr Puglia), che si avvarrà del supporto amministrativo e tecnico delle strutture dei soggetti firmatari per l'elaborazione dei progetti esecutivi per ogni ambito di intervento e curerà, tra l'altro, l'attività di monitoraggio e verifica dei risultati delle attività previste dall'Accordo attuativo.

Art. 4
Accordi attuativi

Gli Accordi attuativi dovranno prevedere:

- gli obiettivi da conseguire, le specifiche attività da espletare, la suddivisione dei compiti tra le Parti, gli impegni da assumere e la relativa tempificazione;
- i profili professionali e amministrativi dei componenti dei gruppi di lavoro costituiti secondo quanto stabilito dal Comitato paritetico di coordinamento di cui al precedente art. 3;
- gli oneri diretti e indiretti necessari per la realizzazione delle specifiche attività oggetto dell'Accordo attuativo, ripartiti in una logica di compartecipazione tendenzialmente paritaria, secondo quanto verrà illustrato nel "prospetto di analisi preventiva" che formerà parte integrante dell'Accordo stesso;
- le azioni di monitoraggio delle attività svolte e predisposizione di corrispondenti report;

ALLEGATO A
alla DGR n. del

- la durata, che non può eccedere quella di vigenza del Protocollo;
- gli aspetti relativi alla proprietà intellettuale e all'utilizzazione dei risultati secondo le linee guida dettate negli articoli successivi;
- gli aspetti relativi alla tutela dell'immagine e al trattamento dei dati.

Art. 5
Impegni delle Parti

Ai fini del pieno raggiungimento degli obiettivi e delle finalità poste nel presente atto le Parti si impegnano a valutare congiuntamente e a mettere in campo le componenti di infrastruttura, le professionalità possedute e le esperienze necessarie in sede di sviluppo del progetto di cui agli Accordi attuativi di cui all'art.4.

Con lo scopo di garantire una corretta programmazione economico finanziaria della collaborazione, le Parti stabiliscono che la compartecipazione finanziaria a carico di ciascuna Parte per ciascuna annualità non potrà eccedere la somma di € 150.000.

La ripartizione delle spese da sostenersi sarà determinata negli accordi attuativi di cui all'art. 4 del presente atto, nei limiti degli incassi effettuati sul capitolo di entrata di competenza della Regione Puglia.

Art. 6
Proprietà intellettuali

I risultati delle attività sviluppate in forza del presente atto saranno di proprietà comune.
Qualsiasi diritto di proprietà intellettuale, di cui sia titolare una Parte, potrà essere utilizzato dall'altra Parte per le specifiche attività di cui al presente Protocollo, solo dietro espresso consenso della Parte proprietaria ed in conformità con le regole indicate da tale Parte e/o contenute negli specifici Accordi attuativi di cui all'art. 4 del presente Protocollo.
I risultati delle attività svolte in comune nell'ambito del presente Protocollo e/o degli Accordi attuativi da esso derivati saranno di proprietà delle Parti, le quali potranno utilizzarli nell'ambito dei propri compiti istituzionali. Le Parti si impegnano reciprocamente a dare atto, in occasione di presentazioni pubbliche dei risultati conseguiti, che quanto realizzato consegue alla collaborazione instaurata con il presente Protocollo.
In ogni caso, salvo contraria pattuizione degli Accordi attuativi di cui all'art. 4, la proprietà intellettuale relativa alle metodologie ed agli studi, frutto dei progetti collaborativi, sarà riconosciuta sulla base dell'apporto di ciascuna Parte. Per quanto riguarda la proprietà dei prodotti elaborati, frutto dei progetti collaborativi, essa sarà oggetto di specifica pattuizione all'interno degli accordi attuativi.

Art. 7
Tutela dell'immagine

Le Parti si danno atto dell'esigenza di tutelare e promuovere l'immagine dell'iniziativa comune e quella di ciascuna di esse.
In particolare il logo di Inail e di Regione saranno utilizzati nell'ambito delle attività comuni oggetto del presente Protocollo e dei conseguenti Accordi attuativi.
L'utilizzazione del logo delle due Parti, straordinaria e/o estranea all'azione istituzionale corrispondente all'oggetto della collaborazione di cui all'art. 2 del presente Protocollo, richiederà il consenso della Parte interessata.
Ciascuna delle Parti autorizza l'altra a pubblicare sul proprio sito internet le notizie relative a eventuali iniziative comuni, fatti salvi i relativi diritti di terzi che siano coinvolti nelle stesse.

ALLEGATO A
alla DGR n. del

Art. 8
Trattamento dei dati

I dati personali raccolti in conseguenza e nel corso di esecuzione del presente atto vengono trattati e custoditi dalle Parti in conformità alle misure e agli obblighi imposte dal D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali" e s.m.i., esclusivamente per le attività realizzate in attuazione della presente convenzione. Sono fatti salvi i diritti di cui all'art.7 del D.Lgs. 196/2003.
Le Parti si impegnano altresì ad assicurare la riservatezza in relazione a dati, notizie ed informazioni di cui possano venire a conoscenza nell'attuazione dei progetti di collaborazione.

Art. 9
Recesso unilaterale

Ciascuna delle Parti può recedere anticipatamente dal presente Protocollo d'intesa, previa comunicazione scritta e motivata, da inviarsi con un preavviso di almeno 30 giorni a mezzo di posta elettronica certificata (Pec) o con raccomandata con ricevuta di ritorno.
In caso di recesso unilaterale o di scioglimento le Parti concordano fin d'ora, comunque, di portare a conclusione le attività in corso ed i singoli accordi attuativi già stipulati alla data di estinzione del presente Protocollo, salvo quanto eventualmente diversamente disposto negli stessi.

Art. 10
Durata

Il presente Protocollo d'intesa avrà durata equivalente alla vigenza del Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020 - 2025, adottato in data 6 agosto 2020 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, con decorrenza dalla data di sottoscrizione, e fatta salva la possibilità di modifica in qualsiasi momento, sarà rinnovabile con espressa volontà dei firmatari.

Art. 11
Foro competente

Le Parti accettano di definire bonariamente qualsiasi controversia che possa nascere dall'attuazione della presente convenzione.
Nel caso in cui non sia possibile dirimere la controversia in tal modo si conviene che competente sia il Foro di Bari.

Al presente atto viene apposta firma digitale da parte dei sottoscrittori ai sensi dell'art. 15 della Legge 241/1990.

La data di sottoscrizione s'intenderà quella in cui sarà effettuata l'ultima operazione informatica di apposizione di firma digitale.

Per l'Inail D. R. Puglia
Il Direttore regionale
Dott. Giuseppe Gigante

Per la Regione Puglia
L'Assessore alla Sanità e al Benessere Animale
Prof. Pier Luigi Lopalco

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
SSS	DEL	2020	38	27.11.2020

PROTOCOLLO D'INTESA REGIONE PUGLIA - INAIL DIREZIONE REGIONALE PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO MEDIANTE LO SVILUPPO DI INTERVENTI CONGIUNTI. APPROVAZIONE.

Si esprime: PARERE DI REGOLARITA'CONTABILE POSITIVO
LR 28/2001 art. 79 Comma 5

Responsabile del Procedimento

PO - CARMEN PARTIPILO

Dirigente

D.SSA REGINA STOLFA

Firmato digitalmente da REGINA STOLFA
C=IT
Data e ora della firma: 07/12/2020 14:28:50

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2048

Deliberazione del Presidente della Giunta regionale n. 1753/2020. Valutazione impatto di spesa.

L'assessore, sulla base dell'istruttoria espletata dal dirigente del Servizio Politiche del Farmaco e dal Dirigente ad Interim della Sezione Risorse Strumentali e Tecnologiche Sanitarie, così come confermata dal Direttore del Dipartimento Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per Tutti, riferisce quanto segue.

Premesso che:

- l'assistenza farmaceutica rientra nei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) definiti con il DPCM 29/11/2001, così come successivamente modificato con il DPCM 12/01/2017, in base al quale viene delegato alle Regioni il compito di garantire il rispetto dei criteri di appropriatezza, sicurezza ed economicità, favorendo l'uniformità delle scelte attinenti l'uso dei farmaci a tutela dell'equità del servizio reso ai cittadini;
- l'emergenza pandemica medio tempore intervenuta a causa del COVID-19 ed il relativo incremento del numero di contagi registrato nuovamente su scala nazionale a partire dal mese di ottobre 2020, ha determinato l'adozione, da parte delle amministrazioni centrali dello stato, di numerosi provvedimenti tra cui si richiamano di seguito:
  a) l'art.1, comma 1, lettera a) del D.L. n. 125 del 7 ottobre 2020, con il quale sono state apportate modifiche all'art.1, comma 1, della legge 22 maggio 2020, n. 35, prorogando lo stato di emergenza epidemiologica da COVID 19 sino al 31 gennaio 2021;
  b) il DPCM del 24 ottobre 2020 recante "*Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 25 maggio 2020, n. 35, recante «Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19», e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 luglio 2020, n. 74, recante «Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19»";*
  c) il DPCM del 3 novembre 2020 recante "*Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 25 maggio 2020, n. 35, recante «Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19», e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 luglio 2020, n. 74, recante «Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19*";
  d) l'Ordinanza del Ministero della Salute del 4 Novembre 2020 recante "*Ulteriori misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19*", con la quale la Regione Puglia è stata annoverata tra le regioni soggette alle misure di cui all'art. 2 del richiamato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 3 novembre 2020;
  e) l'Ordinanza del Ministero della Salute del 10 Novembre 2020 recante "*Ulteriori misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19*".

Rilevato che:

- allo stato attuale, non esiste un trattamento specifico per la malattia causata da Coronavirus. Il trattamento resta principalmente basato su un approccio sintomatico, fornendo terapie di supporto alle persone infette, tra cui l'ossigenoterapia;
- sulla base di quanto sopra e, a causa del recente aumento del numero dei contagi da COVID-19 registrato su tutto il territorio nazionale, nella Regione Puglia, al pari di altre regioni, è stato rilevato un elevato incremento del consumo di bombole di Ossigeno gassoso terapeutico, attualmente dispensato per il tramite delle farmacie convenzionate territoriali su prescrizione dei Medici di Medicina Generale (MMG)/ Pediatri di Libera Scelta (PLS);

- il suddetto fenomeno è ulteriormente aggravato dalla frequente mancata restituzione dei contenitori di ossigeno non utilizzati da parte degli assistiti, non consentendo in tal modo di attivare le operazioni di ricarica delle bombole dalle Ditte fornitrici per il successivo riutilizzo in altri pazienti che necessitano di tale trattamento, come segnalato al Dipartimento Salute regionale dalla Consulta degli Ordini dei farmacisti di Puglia con nota del 13/11/2020.
- al fine di risolvere le suddette criticità, con Deliberazione n. 1753 del 18/11/2020 del Presidente della Giunta Regionale e successiva circolare applicativa prot. 5831 del 26/11/2020 sono state emanate disposizioni straordinarie e transitorie finalizzate a consentire la prescrizione in deroga, da parte dei Medici di Medicina Generale/Pediatri di Libera scelta, del servizio di Ossigeno terapia liquida domiciliare (OTL) a pazienti COVID-19, facendo ricorso alla fornitura aggiudicata in gara regionale dal Soggetto Aggregatore Innovapuglia per pazienti affetti da insufficienza respiratoria cronica.

Atteso che:

- in ragione delle peculiarità che differenziano l'espletamento del servizio di OTL da destinarsi a pazienti COVID-19 (con particolare riferimento alle attività di raccolta e sanificazione delle bombole, oltre che all'utilizzo di DPI necessari per il personale delle Ditte fornitrici addetto alla consegna a domicilio e alla formazione degli assistiti) rispetto a quanto avviene per gli assistiti affetti da insufficienza respiratoria cronica, sono in fase di perfezionamento tra il Soggetto Aggregatore regionale e le Ditte aggiudicatarie della gara regionale di OTL gli Atti di modifica contrattuale previsti ai sensi dell' art. 106 co. 1 lett. c) e co. 12 D.lgs. 50/2016 di cui alle Convenzioni quadro inerenti il "SERVIZIO DI OSSIGENOTERAPIA DOMICILIARE A LUNGO TERMINE PER I FABBISOGNI DELLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE PUGLIA", nell'ambito dei quali sono stati quantificati i maggiori compensi da riconoscere ai fornitori per l'espletamento del servizio aggiuntivo necessario alla fornitura di OTL per pazienti COVID-19;
- i maggiori oneri rivenienti dall'applicazione delle suddette integrazioni contrattuali alle convezioni quadro di Innovapuglia per la fornitura del servizio di OTL da destinarsi a pazienti COVID-19 sono quantificabili euro 22.500,00, nel periodo di validità delle disposizioni di cui Deliberazione n. 1753 del 18/11/2020 del Presidente della Giunta Regionale, ovvero fino al 31/01/2021.

Valutato che:

- pur a fronte degli oneri derivanti dall'applicazione delle suddette integrazioni contrattuali alle convezioni quadro di Innovapuglia per la fornitura del servizio di OTL da destinarsi a pazienti COVID-19, il costo per singola giornata di terapia effettuata mediante la fornitura del servizio di OTL aggiudicato in gara regionale risulta comunque sensibilmente inferiore al costo che si sarebbe sostenuto in alternativa per la equivalente fornitura di ossigeno gassoso nel canale della farmaceutica convenzionata, non comportando pertanto ulteriori oneri per il bilancio regionale;

Ritenuto necessario:

- dare atto che l'adozione, da parte del Soggetto Aggregatore Innovapuglia, degli Atti di modifica contrattuale di cui sopra, finalizzati a dare attuazione alla Deliberazione n. 1753 del 18/11/2020 del Presidente della Giunta Regionale e successiva circolare applicativa prot. 5831 del 26/11/2020, non comporta spesa aggiuntiva a carico del fondo sanitario regionale.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione dei dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

"COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.Lgs. n. 118/2011 e DELLA L.R. 28/01."

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia in entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

L'Assessore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'articolo 4, comma 4, lett. d) della L.R. 7/1997, propone alla Giunta:

1. **di dare atto che,** a fronte delle disposizioni di cui alla Deliberazione n. 1753 del 18/11/2020 del Presidente della Giunta Regionale e della relativa circolare applicativa prot. 5831 del 26/11/2020, sono in fase di perfezionamento tra il Soggetto Aggregatore regionale e le Ditte aggiudicatarie della gara regionale di OTL gli Atti di modifica contrattuale previsti ai sensi dell' art. 106 co. 1 lett. c) e co. 12 D.lgs. 50/2016 di cui alle Convenzioni quadro inerenti il "SERVIZIO DI OSSIGENOTERAPIA DOMICILIARE A LUNGO TERMINE PER I FABBISOGNI DELLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE PUGLIA", nell'ambito dei quali sono stati quantificati i maggiori compensi da riconoscere ai fornitori per l'espletamento del servizio aggiuntivo necessario alla fornitura di OTL per pazienti COVID-19.
2. **di dare atto che**, gli oneri derivanti dall'applicazione delle suddette integrazioni contrattuali alle convezioni quadro di Innovapuglia per la fornitura del servizio di OTL da destinarsi a pazienti COVID-19, il costo per singola giornata di terapia effettuata mediante la fornitura del servizio di OTL aggiudicato in gara regionale risulta comunque sensibilmente inferiore al costo che si sarebbe sostenuto in alternativa per la equivalente fornitura di ossigeno gassoso nel canale della farmaceutica convenzionata, non comportando pertanto ulteriori oneri per il bilancio regionale**;**
3. **di dare atto che,** sulla base di quanto sopra, la Deliberazione del Presidente della Giunta Regionale n. 1753 del 18/11/2020 non comporta spesa aggiuntiva a carico del fondo sanitario regionale.
4. di **dare mandato** alla Sezione Risorse Strumentali e Tecnologiche Sanitarie di provvedere agli adempimenti rivenienti dal presente provvedimento, ivi inclusa la notifica alle Aziende del SSR, ed alle Ditte aggiudicatarie della gara centralizzata di OTL per il tramite del Soggetto Aggregatore Innovapuglia;
5. di **disporre** la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e europea e che il presente schema di provvedimento, predisposto dalla Sezione Risorse Strumentali e Tecnologiche, ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO "FARMACI, DISPOSITIVI MEDICI E ASSISTENZA INTEGRATIVA":
Paolo Stella

IL DIRIGENTE AD INTERIM DELLA SEZIONE "RISORSE STRUMENTALI E TECNOLOGICHE SANITARIE":
Benedetto Giovanni Pacifico

Il Direttore, ai sensi dell'art.18, comma 1, Decreto del Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n. 443 e ss.mm.ii., NON RAVVISA osservazioni alla presente proposta di DGR.

IL DIRETTORE DI DIPARTIMENTO "PROMOZIONE DELLA SALUTE,
DEL BENESSERE SOCIALE E DELLO SPORT PER TUTTI":
Vito Montanaro

L'ASSESSORE: PIETRO LUIGI LOPALCO

LA GIUNTA

- udita la relazione e la conseguente proposta del Presidente;
- viste le dichiarazioni poste in calce al presente provvedimento;
- a voti unanimi espressi nei termini di legge:

DELIBERA

1. **di dare atto che,** a fronte delle disposizioni di cui alla Deliberazione n. 1753 del 18/11/2020 del Presidente della Giunta Regionale e della relativa circolare applicativa prot. 5831 del 26/11/2020, sono in fase di perfezionamento tra il Soggetto Aggregatore regionale e le Ditte aggiudicatarie della gara regionale di OTL gli Atti di modifica contrattuale previsti ai sensi dell' art. 106 co. 1 lett. c) e co. 12 D.lgs. 50/2016 di cui alle Convenzioni quadro inerenti il "SERVIZIO DI OSSIGENOTERAPIA DOMICILIARE A LUNGO TERMINE PER I FABBISOGNI DELLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE PUGLIA", nell'ambito dei quali sono stati quantificati i maggiori compensi da riconoscere ai fornitori per l'espletamento del servizio aggiuntivo necessario alla fornitura di OTL per pazienti COVID-19.
2. **di dare atto che**, gli oneri derivanti dall'applicazione delle suddette integrazioni contrattuali alle convezioni quadro di Innovapuglia per la fornitura del servizio di OTL da destinarsi a pazienti COVID-19, il costo per singola giornata di terapia effettuata mediante la fornitura del servizio di OTL aggiudicato in gara regionale risulta comunque sensibilmente inferiore al costo che si sarebbe sostenuto in alternativa per la equivalente fornitura di ossigeno gassoso nel canale della farmaceutica convenzionata, non comportando pertanto ulteriori oneri per il bilancio regionale**;**
3. **di dare atto che,** sulla base di quanto sopra, la Deliberazione del Presidente della Giunta Regionale n. 1753 del 18/11/2020 non comporta spesa aggiuntiva a carico del fondo sanitario regionale.
4. di **dare mandato** alla Sezione Risorse Strumentali e Tecnologiche Sanitarie di provvedere agli adempimenti rivenienti dal presente provvedimento, ivi inclusa la notifica alle Aziende del SSR, ed alle Ditte aggiudicatarie della gara centralizzata di OTL per il tramite del Soggetto Aggregatore Innovapuglia;
5. di **disporre** la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il Segretario Generale della Giunta
Giovanni Campobasso

Il Presidente della Giunta
Michele Emiliano

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2050

Accordo per l'Innovazione tra il Ministero dello Sviluppo Economico, la Regione Campania, la Regione Lombardia, la Regione Puglia, le società Adiramef S.r.l., Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB e Medinok S.p.A. – Presa d'atto e approvazione schema di accordo.

L'Assessore allo Sviluppo Economico, sulla base dell'istruttoria espletata dalla funzionaria Istruttrice e confermata dalla Dirigente del Servizio Incentivi alle PMI e Grandi Imprese e dalla Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi, riferisce quanto segue:

Premesso che

- Il decreto-legge 22 giugno 2012, n.83, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 134, recante "Misure urgenti per la crescita del Paese" stabilisce, all'articolo 23, che il Fondo speciale rotativo di cui all'articolo 14 della legge 17 febbraio 1982, n. 46, istituito presso il Ministero dello sviluppo economico, assume la denominazione di "Fondo per la crescita sostenibile" ed è destinato, sulla base di obiettivi e priorità periodicamente stabiliti e nel rispetto dei vincoli derivanti dall'appartenenza all'ordinamento comunitario, al finanziamento di programmi e interventi con un impatto significativo in ambito nazionale sulla competitività dell'apparato produttivo, con particolare riguardo alle seguenti finalità:

a) la promozione di progetti di ricerca, sviluppo e innovazione di rilevanza strategica per il rilancio della competitività del sistema produttivo, anche tramite il consolidamento dei centri e delle strutture di ricerca e sviluppo delle imprese;

b) il rafforzamento della struttura produttiva, il riutilizzo di impianti produttivi e il rilancio di aree che versano in situazioni di crisi complessa di rilevanza nazionale tramite la sottoscrizione di accordi di programma;

c) la promozione della presenza internazionale delle imprese e l'attrazione di investimenti dall'estero, anche in raccordo con le azioni che saranno attivate dall'ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane;

Visti

- gli articoli 20 e 21 del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), di cui al D.L.gs n. 82/2005;
- il decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, 8 marzo 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale del 16 maggio 2013, n. 113, con il quale, in applicazione dell'articolo 23, comma 3 del predetto decreto-legge n. 83 del 2012, sono state individuate le priorità, le forme e le intensità massime di aiuto concedibili nell'ambito del Fondo per la crescita sostenibile;
- il regolamento (UE) n. 1301/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 relativo al FESR, recante disposizioni specifiche concernenti l'obiettivo "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione";
- il regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR), sul Fondo sociale europeo

(FSE) e sul Fondo di coesione, che ha fissato i nuovi obiettivi della politica di coesione europea e disciplinato l'utilizzo dei fondi strutturali per il periodo 2014-2020;

- il regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014, pubblicato nella G.U.U.E. L 187 del 26 giugno 2014, che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno in applicazione degli articoli 107 e 108 del Trattato;

- il Programma operativo nazionale "Imprese e competitività" 2014-2020 FESR, adottato con decisione della Commissione europea C(2015) 4444 *final*, del 23 giugno 2015, come modificato con decisione della Commissione europea C(2015) 8450 *final*, del 24 novembre 2015, con decisione della Commissione europea C(2017) 8390 *final*, del 7 dicembre 2017 e con decisione C(2018)9117 *final*, del 19 dicembre 2018;

- il decreto del Ministro dello sviluppo economico 1 aprile 2015, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 13 maggio 2015, n. 109;

- il decreto del Ministro dello sviluppo economico 24 maggio 2017, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 18 agosto 2017, n. 192, che ha ridefinito le procedure per la concessione ed erogazione delle agevolazioni, previste dal decreto del Ministro dello sviluppo economico 1 aprile 2015, a favore dei progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito di accordi sottoscritti dal Ministero con le regioni, le province autonome, le altre amministrazioni pubbliche eventualmente interessate e i soggetti proponenti;

- il decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 15 giugno 2018, n. 137, inerente all'intervento del Programma operativo nazionale «Imprese e competitività» 2014-2020 FESR e del Fondo per la crescita sostenibile finalizzato a dare attuazione alla Strategia nazionale di specializzazione intelligente attraverso la concessione ed erogazione delle agevolazioni in favore di progetti di ricerca e sviluppo nei settori applicativi della Strategia nazionale di specializzazione intelligente relativi a "Agrifood", "Fabbrica intelligente" e "Scienze della vita" e, in particolare, l'articolo 7, che definisce l'ammontare complessivo delle risorse disponibili per l'attuazione dell'intervento agevolativo di cui al Capo II – Procedura negoziale, articolate per aree territoriali, secondo quanto indicato nell'allegato n. 3 allo stesso decreto;

- il decreto del Direttore generale per gli incentivi alle imprese 27 settembre 2018, di cui al comunicato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 12 ottobre 2018, n. 238, che definisce i termini e le modalità per la concessione ed erogazione delle agevolazioni previste dal Capo II – Procedura negoziale – del decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 e che prevede all'articolo 8, commi 7 e 8, la possibilità per il Ministero di procedere alla sottoscrizione dell'Accordo per l'innovazione anche in assenza del cofinanziamento delle regioni, delle province autonome e delle altre amministrazioni pubbliche interessate dall'Accordo, detraendo dal contributo diretto alla spesa concedibile una quota pari a quella prevista a carico dei suddetti soggetti e pari al tre per cento dei costi e delle spese ammissibili complessivi;

- il decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 18 aprile 2019, n. 92, che destina ulteriori risorse finanziarie del Fondo per la crescita sostenibile, pari a euro 150.000.000,00, al sostegno di iniziative di ricerca e sviluppo nei settori applicativi della Strategia nazionale di specializzazione intelligente relativi a "Fabbrica intelligente", "Agrifood" e Scienze della vita", di cui al Capo II, procedura negoziale, del decreto ministeriale 5 marzo 2018;

- l'articolo 1, comma 4, del predetto decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019, che sostituisce la tabella relativa alle risorse finanziarie suddivise per area tematica e tipologia di procedura di cui all'allegato n. 3 al decreto ministeriale 5 marzo 2018 e che riporta il dettaglio delle risorse rese disponibili, suddivise per settore applicativo e tipologia di procedura, prevedendo, per la procedura negoziale di cui al Capo II dello stesso decreto 5 marzo 2018, risorse complessivamente pari a euro 545.678.400,00, di cui:

  - euro 325.119.000,00 per le regioni più sviluppate (Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Trentino-Alto-Adige, Umbria, Valle d'Aosta e Veneto) suddivisi come segue: euro 161.047.600,00 per il settore applicativo "Fabbrica intelligente"; euro 80.047.600,00 per il settore applicativo "Agrifood" ed euro 84.023.800,00 per il settore applicativo "Scienze della vita";

  - euro 60.000.000,00 per le regioni in transizione (Abruzzo, Molise e Sardegna) suddivisi come segue: euro 20.000.000,00 per il settore applicativo "Fabbrica intelligente"; euro 20.000.000,00 per il settore applicativo "Agrifood" ed euro 20.000.000,00 per il settore applicativo "Scienze della vita";

  - euro 160.559.400,00 per le regioni meno sviluppate (Basilicata, Calabria, Campania, Puglia e Sicilia) suddivisi come segue: euro 63.519.800,00 per il settore applicativo "Fabbrica intelligente"; euro 40.519.800,00 per il settore applicativo "Agrifood" ed euro 56.519.800,00 per il settore applicativo "Scienze della vita";

- l'articolo 2 del predetto decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019 che definisce le modalità di concessione delle agevolazioni previste dal decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 – Capo II, stabilendo che: 1) nell'ambito della fase di negoziazione, il limite massimo dell'intensità d'aiuto delle agevolazioni concedibili è pari al cinquanta percento dei costi di ricerca industriale e al venticinque percento dei costi di sviluppo sperimentale, tenuto conto dell'apporto finanziario reso disponibile dalle regioni, dalle province autonome e dalle altre amministrazioni sottoscrittrici l'Accordo per l'innovazione ai sensi all'articolo 6, comma 2, dello stesso decreto direttoriale 27 settembre 2018; 2) il finanziamento agevolato, qualora richiesto, è concedibile esclusivamente ai soggetti di piccola o media dimensione di cui all'articolo 4, commi 1 e 2, del decreto ministeriale 5 marzo 2018, con esclusione degli Organismi di ricerca; 3) le maggiorazioni del contributo diretto alla spesa, qualora richieste, possono essere concesse esclusivamente a valere su eventuali risorse finanziarie messe a disposizione dalle regioni, dalle province autonome e dalle altre amministrazioni pubbliche sottoscrittrici dell'Accordo per l'innovazione, ulteriori rispetto a quelle di cui all'articolo 6, comma 2, del decreto direttoriale 27 settembre 2018;

- la direttiva del Ministro dello sviluppo economico 14 aprile 2017 recante indicazioni per il contrasto dei fenomeni di delocalizzazione;

- il decreto-legge 12 luglio 2018, n. 87, convertito in legge, con modificazioni, dall'articolo 1, comma 1, della legge 9 agosto 2018, n. 96, recante, all'articolo 5, disposizioni per il contrasto alla delocalizzazione delle imprese italiane o estere operanti sul territorio nazionale e che hanno ottenuto dallo Stato aiuti per investimenti produttivi e, all'articolo 6, disposizioni a tutela dell'occupazione nelle imprese beneficiarie di aiuti;

- il regime di aiuto n. SA.53624, registrato in data 5 marzo 2019, inerente all'intervento del Fondo per la crescita Sostenibile a favore di progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito di accordi

sottoscritti dal Ministero dello sviluppo economico con le regioni e le altre amministrazioni pubbliche interessate;

- il documento "SMART PUGLIA 2020 - Strategia regionale di specializzazione intelligente" predisposto dalla Regione Puglia quale proposta di visione prospettica di un nuovo modello di sviluppo economico responsabile basato sul potenziamento progressivo e collettivo di capacità d'interconnessione e dialogo e un uso intelligente, inclusivo e sostenibile delle tecnologie. Il documento individua tre aree di innovazione prioritarie: la Manifattura Sostenibile (fabbrica intelligente, aerospazio, meccatronica), la Salute dell'Uomo e dell'Ambiente (benessere della persona, green e blu economy, agroalimentare e turismo) le Comunità Digitali, Creative e Inclusive (industria culturale e creativa, servizi, social innovation, design, innovazione non R&D);

- la Delibera n. 1433 del 30.07.2019 con la quale la Regione Puglia destina prioritariamente le economie derivanti dal cofinanziamento Stato/regione della Misura 4.18 del P.O.R. Puglia 2000-2006 (già in possesso del Ministero dello Sviluppo Economico) in attuazione dell'Accordo di Programma Quadro del 31.07.2002, unitamente all'importo di € 5,5 milioni derivante dal Fondo di Sviluppo e Coesione 2014-2020, al cofinanziamento di tutti gli incentivi alle imprese istituiti a livello nazionale che prevedono il cofinanziamento regionale, disciplinandone i criteri e le procedure;

VISTI ALTRESI'

- la domanda presentata in data 27 novembre 2018, con la quale la società capofila Adiramef S.r.l. ha trasmesso la proposta progettuale, inerente il settore applicativo "Scienze della Vita", denominata "***SAALUS***", individuando puntualmente gli investimenti in attività di ricerca e sviluppo che intende realizzare insieme ai soggetti co-proponenti Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB e Medinok S.p.A., nelle proprie unità produttive site nei territori della Regione Campania, della Regione Lombardia e della Regione Puglia, per un importo previsto di euro 7.944.919,00 (*settemilioninovecentoquarantaquattromilanovecentodiciannove/00*);

- la positiva valutazione della proposta progettuale effettuata dal Consiglio nazionale delle ricerche (CNR), organismo di ricerca facente parte del raggruppamento temporaneo di operatori economici, costituitosi con atto del 23 ottobre 2014 e convenzionato con il Ministero in data 29 ottobre 2014 (Soggetto gestore del Fondo per la crescita sostenibile), acquisita in data 7 febbraio 2019;

- la nota inviata, a mezzo posta elettronica certificata, in data 3 febbraio 2020, con la quale il Ministero, sentite la Regione, ha comunicato alla società capofila Adiramef S.r.l. le agevolazioni massime concedibili a sostegno della proposta progettuale denominata "***SAALUS***";

- la nota inviata, a mezzo posta elettronica certificata, in data 19 febbraio 2020, con la quale la società capofila Adiramef S.r.l. ha condiviso quanto comunicato dal Ministero;

- l'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, così come integrato dalla legge 6 novembre 2012 n. 190, che prevede che i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto

dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni ed è prevista la restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti;

- il parere positivo al cofinanziamento da parte della Regione Puglia espresso in data 24/09/2019 dal Gruppo di Lavoro di valutazione per la selezione delle proposte progettuali a valere sugli strumenti ministeriali per il sostegno alle imprese, istituito con A.D. n. 84 del 09/09/2019 del Direttore del Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e lavoro e ss.mm.ii., secondo i criteri e le procedure disciplinati dalla D.G.R. n. 1433 del 30/07/2019;

CONSIDERATO CHE

- le risorse disponibili per la concessione delle agevolazioni di cui al decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018, integrate con il decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019, sono sufficienti alla copertura delle agevolazioni richieste, in relazione agli investimenti in attività di ricerca e sviluppo da realizzare;

- il Ministero dello sviluppo economico, la Regione Campania, la Regione Lombardia e la Regione Puglia hanno approfondito i temi proposti e le possibili ricadute sui territori interessati;

- con nota U.O.6/VR/VD del 28/05/2020 n. 0155125 il Ministero dello sviluppo economico ha trasmesso alla Regione Puglia la ricognizione delle risorse finanziarie "POR Puglia 2000 – 2006 Misura 4.18" non utilizzate e/o residue trasferite dalla Regione Puglia alla DGIAI ed immediatamente disponibili;

- il Ministero dello sviluppo economico, stipulando il presente Accordo, intende impegnarsi a sostenere la realizzazione del programma di investimenti in attività di ricerca e sviluppo denominato ***"SAALUS***" promosso dalla società capofila Adiramef S.r.l., concedendo a quest'ultima ed agli altri soggetti co-proponenti Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB e Medinok S.p.A., agevolazioni nella forma del contributo alla spesa e del finanziamento agevolato, per un importo complessivo massimo pari ad euro 3.761.810,18 *(tremilionisettecentosessantunomilaottocentodieci/18)*;
- la società capofila Adiramef S.r.l. e i soggetti co-proponenti Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB e Medinok S.p.A., in conformità alle disposizioni previste all'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, così come integrato dalla legge 6 novembre 2012 n. 190, dichiarano di non aver affidato, a decorrere dall'entrata in vigore della citata norma, incarichi o lavori retribuiti e si obbligano a non affidare, anche a seguito della sottoscrizione del presente Accordo incarichi, di natura autonoma o subordinata, a ex dipendenti del Ministero dello sviluppo economico, della Regione Campania, della Regione Lombardia e della Regione Puglia che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dello stesso Ministero o delle Regioni che non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri;

Ritenuto

- che il costo complessivo previsto per la realizzazione dei progetti di ricerca e sviluppo ammonta ad euro 7.944.919,00 (*settemilioninovecentoquarantaquattromilanovecentodiciannove/00*) e le relative agevolazioni massime concedibili ammontano ad euro 4.000.157,75 *(quattromilionicentocinquantasette/75),* secondo la ripartizione di seguito indicata:

Soggetto proponente	Attività	Costo agevolabile	Agevolazioni MiSE				Agevolazioni regione/i						Totale contributo alla spesa	Totale finanziamento
			Contributo alla spesa		Finanziamento agevolato		Campania		Puglia		Lombardia			
		€	€	%	€	%	€	%	€	%	€	%		
ADIRAMEF SRL-Media Impresa	R.I.	776.000,00	341.440,00	44	155.200,00	20	23.280,00	3						
	S.S.	1.164.000,00	221.160,00	19	232.800,00	20	34.920,00	3						
	Tot.	**1.940.000,00**	**562.600,00**		**388.000,00**	**20**	**58.200,00**	3						
METODA S.P.A.- Media impresa	R.I.	807.000,00	355.080,00	44	161.400,00	20	24.210,00	3						
	S.S.	1.193.000,00	226.670,00	19	238.600,00	20	35.790,00	3						
	Tot.	**2.000.000,00**	**581.750,00**		**400.000,00**	**20**	**60.000,00**	3						
MEDINOK S.P.A.- Media Impresa	R.I.	583.000,00	256.520,00	44	116.600,00	20	17.490,00	3						
	S.S.	874.500,00	166.155,00	19	174.900,00	20	26.235,00	3						
	Tot.	**1.457.500,00**	**422.675,00**		**291.500,00**	**20**	**43.725,00**	3						
GEMATICA SRL-Media Impresa	R.I.	577.250,00	253.990,00	44	115.450,00	20	17.317,50	3						
	S.S.	849.725,00	161.447,75	19	169.945,00	20	25.491,75	3						
	Tot.	**1.426.975,00**	**415.437,75**		**285.395,00**	**20**	**42.809,25**	3						
IST. MAUGERI-O.d.R. - Campania	R.I.	347.250,00	163.207,50	47			10.417,50	3						
	S.S.	231.500,00	50.930,00	22			6.945,00	3						
	Tot.	**578.750,00**	**214.137,50**				**17.362,50**	3						
IST. MAUGERI-O.d.R. - Puglia	R.I.	195.000,00	91.650,00	47					5.850,00	3				
	S.S.	130.750,00	28.765,00	22					3.922,50	3				
	Tot.	**325.750,00**	**120.415,00**						**9.772,50**	3				
IST. MAUGERI-O.d.R. - Lombardia	R.I.	129.569,00	60.897,43	47							3.887,07	3		
	S.S.	86.375,00	19.002,50	22							2.591,25	3		
	Tot.	**215.944,00**	**79.899,93**								**6.478,32**	**3**		
totale complessivo		**7.944.919,00**	**2.396.915,18**		**1.364.895,00**		**222.096,75**		**9.772,50**		**6.478,32**		**2.635.262,75**	**1.364.895,00**

- che, con la presente deliberazione, la Regione Puglia debba manifestare la propria disponibilità al cofinanziamento per la realizzazione del programma di investimenti in attività di ricerca e sviluppo denominato "***SAALUS***" promosso dalla società capofila Adiramef S.r.l., a tal fine destinando risorse complessive pari a euro 9.772,50 (*novemilasettecentosettantadue/50)*, pari al 3,00% del costo complessivo del progetto realizzato nella Regione Puglia dalla società Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB, come previsto dall'articolo 12 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 e dall'articolo 2 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019, a valere sulle risorse finanziarie non UE provenienti da economie del cofinanziamento Stato/Regione della misura 4.18 del POR 2000-2006, già nella disponibilità del MISE ed a tal fine destinate con D.G.R. n. 1433 del 30.07.2019, e pertanto debba prendere atto dello schema di Accordo allegato alla presente e che con la stessa si approva, delegando alla firma il Direttore del Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA DI CUI AL D.LGS 118/2011 e ss.mm.ii.

La presente deliberazione trova copertura a valere sulle risorse finanziarie non UE provenienti da economie

del cofinanziamento Stato/Regione della misura 4.18 del POR 2000-2006, già nella disponibilità del MISE ed a tal fine destinate con D.G.R. n. 1433 del 30.07.2019.

L'Assessore allo Sviluppo Economico, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate ai sensi dell'art. 4 comma 4 lettera K della L.R. n.7/97 propone alla Giunta:

1. di prendere atto delle premesse che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intendono integralmente riportate;
2. di prendere atto dello schema di Accordo per l'Innovazione tra il Ministero dello Sviluppo Economico, la Regione Campania, la Regione Lombardia, la Regione Puglia, le società Adiramef S.r.l., Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB e Medinok S.p.A.;
3. di approvare lo schema dell'Accordo menzionato al punto precedente, allegato al presente provvedimento per farne parte integrante, delegando alla firma il Direttore del Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro;
4. di cofinanziare, in relazione agli investimenti da realizzare sul territorio pugliese, complessivi euro 9.772,50 *(novemilasettecentosettantadue/50)*, pari al 3,00% del costo complessivo del progetto realizzato nella Regione Puglia da parte della società Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB, come previsto dall'articolo 12 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 e dall'articolo 2 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019, a valere sulle risorse finanziarie non UE provenienti da economie del cofinanziamento Stato/Regione della misura 4.18 del POR 2000-2006, già nella disponibilità del MISE ed a tal fine destinate con D.G.R. n. 1433 del 30.07.2019;
5. di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

SI ATTESTA CHE IL PROCEDIMENTO ISTRUTTORIO E' STATO ESPLETATO NEL RISPETTO DELLA VIGENTE NORMATIVA REGIONALE, NAZIONALE E COMUNITARIA E CHE IL PRESENTE SCHEMA DI PROVVEDIMENTO, PREDISPOSTO AI FINI DELL'ADOZIONE DELL'ATTO FINALE DA PARTE DELLA GIUNTA REGIONALE, E' CONFORME ALLE RISULTANZE ISTRUTTORIE.

La funzionaria istruttrice
Luciana Ricchiuti

La Dirigente del Servizio Incentivi alle PMI e Grandi Imprese
Claudia Claudi

La Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi
Gianna Elisa Berlingerio

Il sottoscritto direttore di dipartimento non ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera osservazioni, ai sensi del combinato disposto degli artt. 18 e 20 del DPGR n.443/2015

Il Direttore di Dipartimento
Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione,
Formazione e Lavoro
Domenico Laforgia

L'Assessore allo Sviluppo Economico
Alessandro Delli Noci

LA GIUNTA REGIONALE

udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore allo Sviluppo Economico;
viste le sottoscrizioni poste in calce alla presente proposta di deliberazione;
a voti unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

1. di prendere atto delle premesse che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intendono integralmente riportate;
2. di prendere atto dello schema di Accordo per l'Innovazione tra il Ministero dello Sviluppo Economico, la Regione Campania, la Regione Lombardia, la Regione Puglia, le società Adiramef S.r.l., Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB e Medinok S.p.A.;
3. di approvare lo schema dell'Accordo menzionato al punto precedente, allegato al presente provvedimento per farne parte integrante, delegando alla firma il Direttore del Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro;
4. di cofinanziare, in relazione agli investimenti da realizzare sul territorio pugliese, complessivi euro 9.772,50 *(novemilasettecentosettantadue/50)*, pari al 3,00% del costo complessivo del progetto realizzato nella Regione Puglia da parte della società Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB, come previsto dall'articolo 12 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 e dall'articolo 2 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019, a valere sulle risorse finanziarie non UE provenienti da economie del cofinanziamento Stato/Regione della misura 4.18 del POR 2000-2006, già nella disponibilità del MISE ed a tal fine destinate con D.G.R. n. 1433 del 30.07.2019;
5. di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il Segretario Generale della Giunta
Giovanni Campobasso

Il Presidente della Giunta
Michele Emiliano

ACCORDO PER L'INNOVAZIONE

FRA

IL MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

LA REGIONE CAMPANIA

LA REGIONE LOMBARDIA

LA REGIONE PUGLIA

ADIRAMEF S.R.L.

Firmato digitalmente da: Gianna Elisa Berlingerio
Organizzazione: REGIONE PUGLIA/80017210727
Data: 04/12/2020 15:43:12

GEMATICA S.R.L.

METODA S.P.A.

ISTITUTI CLINICI SCIENTIFICI MAUGERI S.P.A. SB

E

MEDINOK S.P.A.

di seguito anche indicati collettivamente come le "Parti"

PREMESSO CHE

Il decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 134, recante "Misure urgenti per la crescita del Paese" stabilisce, all'articolo 23, che il Fondo speciale rotativo di cui all'articolo 14 della legge 17 febbraio 1982, n. 46, istituito presso il Ministero dello sviluppo economico, assume la denominazione di "Fondo per la crescita sostenibile" ed è destinato, sulla base di obiettivi e priorità periodicamente stabiliti e nel rispetto dei vincoli derivanti dall'appartenenza all'ordinamento comunitario, al finanziamento di programmi e interventi con un impatto significativo in ambito nazionale sulla competitività dell'apparato produttivo, con particolare riguardo alle seguenti finalità:

a) la promozione di progetti di ricerca, sviluppo e innovazione di rilevanza strategica per il rilancio della competitività del sistema produttivo, anche tramite il consolidamento dei centri e delle strutture di ricerca e sviluppo delle imprese;

b) il rafforzamento della struttura produttiva, il riutilizzo di impianti produttivi e il rilancio di aree che versano in situazioni di crisi complessa di rilevanza nazionale tramite la sottoscrizione di accordi di programma;

c) la promozione della presenza internazionale delle imprese e l'attrazione di investimenti dall'estero, anche in raccordo con le azioni che saranno attivate dall'ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane;

VISTO

- il decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, 8 marzo 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale del 16 maggio 2013, n. 113, con il quale, in applicazione dell'articolo 23, comma 3 del predetto decreto-legge n. 83 del 2012, sono state individuate le priorità, le forme e le intensità massime di aiuto concedibili nell'ambito del Fondo per la crescita sostenibile;

- il regolamento (UE) n. 1301/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 relativo al FESR, recante disposizioni specifiche concernenti l'obiettivo "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione";

- il regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR), sul Fondo sociale europeo (FSE) e sul Fondo di coesione, che ha fissato i nuovi obiettivi della politica di coesione europea e disciplinato l'utilizzo dei fondi strutturali per il periodo 2014-2020;

- il regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014, pubblicato nella G.U.U.E. L 187 del 26 giugno 2014, che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno in applicazione degli articoli 107 e 108 del Trattato;

- il Programma operativo nazionale "Imprese e competitività" 2014-2020 FESR, adottato con decisione della Commissione europea C(2015) 4444 final, del 23 giugno 2015, come modificato con decisione della Commissione europea C(2015) 8450 final, del 24 novembre

2015, con decisione della Commissione europea C(2017) 8390 final, del 7 dicembre 2017 e con decisione C(2018)9117 final, del 19 dicembre 2018;

- il decreto del Ministro dello sviluppo economico 1 aprile 2015, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 13 maggio 2015, n. 109;

- il decreto del Ministro dello sviluppo economico 24 maggio 2017, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 18 agosto 2017, n. 192, che ha ridefinito le procedure per la concessione ed erogazione delle agevolazioni, previste dal decreto del Ministro dello sviluppo economico 1 aprile 2015, a favore dei progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito di accordi sottoscritti dal Ministero con le regioni, le province autonome, le altre amministrazioni pubbliche eventualmente interessate e i soggetti proponenti;

- il decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 15 giugno 2018, n. 137, inerente all'intervento del Programma operativo nazionale «Imprese e competitività» 2014-2020 FESR e del Fondo per la crescita sostenibile finalizzato a dare attuazione alla Strategia nazionale di specializzazione intelligente attraverso la concessione ed erogazione delle agevolazioni in favore di progetti di ricerca e sviluppo nei settori applicativi della Strategia nazionale di specializzazione intelligente relativi a "Agrifood", "Fabbrica intelligente" e "Scienze della vita" e, in particolare, l'articolo 7, che definisce l'ammontare complessivo delle risorse disponibili per l'attuazione dell'intervento agevolativo di cui al Capo II – Procedura negoziale, articolate per aree territoriali, secondo quanto indicato nell'allegato n. 3 allo stesso decreto;

- il decreto del Direttore generale per gli incentivi alle imprese 27 settembre 2018, di cui al comunicato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 12 ottobre 2018, n. 238, che definisce i termini e le modalità per la concessione ed erogazione delle agevolazioni previste dal Capo II – Procedura negoziale – del decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 e che prevede all'articolo 8, commi 7 e 8, la possibilità per il Ministero di procedere alla sottoscrizione dell'Accordo per l'innovazione anche in assenza del cofinanziamento delle regioni, delle province autonome e delle altre amministrazioni pubbliche interessate dall'Accordo, detraendo dal contributo diretto alla spesa concedibile una quota pari a quella prevista a carico dei suddetti soggetti e pari al tre per cento dei costi e delle spese ammissibili complessivi;

- il decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 18 aprile 2019, n. 92, che destina ulteriori risorse finanziarie del Fondo per la crescita sostenibile, pari a euro 150.000.000,00, al sostegno di iniziative di ricerca e sviluppo nei settori applicativi della Strategia nazionale di specializzazione intelligente relativi a "Fabbrica intelligente", "Agrifood" e Scienze della vita", di cui al Capo II, procedura negoziale, del decreto ministeriale 5 marzo 2018;

- l'articolo 1, comma 4, del predetto decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019, che sostituisce la tabella relativa alle risorse finanziarie suddivise per area tematica e tipologia di procedura di cui all'allegato n. 3 al decreto ministeriale 5 marzo 2018 e che riporta il dettaglio delle risorse rese disponibili, suddivise per settore applicativo e tipologia di procedura, prevedendo, per la procedura negoziale di cui al Capo II dello stesso decreto 5 marzo 2018, risorse complessivamente pari a euro 545.678.400,00, di cui:

  - euro 325.119.000,00 per le regioni più sviluppate (Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Trentino-Alto-Adige, Umbria, Valle d'Aosta e Veneto) suddivisi come segue: euro 161.047.600,00 per il settore applicativo "Fabbrica intelligente"; euro 80.047.600,00 per il settore applicativo "Agrifood" ed euro 84.023.800,00 per il settore applicativo "Scienze della vita";

  - euro 60.000.000,00 per le regioni in transizione (Abruzzo, Molise e Sardegna) suddivisi come segue: euro 20.000.000,00 per il settore applicativo "Fabbrica intelligente"; euro 20.000.000,00 per il settore applicativo "Agrifood" ed euro 20.000.000,00 per il settore applicativo "Scienze della vita";

  - euro 160.559.400,00 per le regioni meno sviluppate (Basilicata, Calabria, Campania, Puglia e Sicilia) suddivisi come segue: euro 63.519.800,00 per il settore applicativo "Fabbrica intelligente"; euro 40.519.800,00 per il settore applicativo "Agrifood" ed euro 56.519.800,00 per il settore applicativo "Scienze della vita";

- l'articolo 2, del predetto decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019 che definisce le modalità di concessione delle agevolazioni previste dal decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 – Capo II, stabilendo che: 1) nell'ambito della fase di negoziazione, il limite massimo dell'intensità d'aiuto delle agevolazioni concedibili è pari al cinquanta percento dei costi di ricerca industriale e al venticinque percento dei costi di

sviluppo sperimentale, tenuto conto dell'apporto finanziario reso disponibile dalle regioni, dalle province autonome e dalle altre amministrazioni sottoscrittrici l'Accordo per l'innovazione ai sensi all'articolo 6, comma 2, dello stesso decreto direttoriale 27 settembre 2018; 2) il finanziamento agevolato, qualora richiesto, è concedibile esclusivamente ai soggetti di piccola o media dimensione di cui all'articolo 4, commi 1 e 2, del decreto ministeriale 5 marzo 2018, con esclusione degli Organismi di ricerca; 3) le maggiorazioni del contributo diretto alla spesa, qualora richieste, possono essere concesse esclusivamente a valere su eventuali risorse finanziarie messe a disposizione dalle regioni, dalle province autonome e dalle altre amministrazioni pubbliche sottoscrittrici dell'Accordo per l'innovazione, ulteriori rispetto a quelle di cui all'articolo 6, comma 2, del decreto direttoriale 27 settembre 2018;

- la direttiva del Ministro dello sviluppo economico 14 aprile 2017 recante indicazioni per il contrasto dei fenomeni di delocalizzazione;

- il decreto-legge 12 luglio 2018, n. 87, convertito in legge, con modificazioni, dall'articolo 1, comma 1, della legge 9 agosto 2018, n. 96, recante, all'articolo 5, disposizioni per il contrasto alla delocalizzazione delle imprese italiane o estere operanti sul territorio nazionale e che hanno ottenuto dallo Stato aiuti per investimenti produttivi e, all'articolo 6, disposizioni a tutela dell'occupazione nelle imprese beneficiarie di aiuti;

- il regime di aiuto n. SA.53624, registrato in data 5 marzo 2019, inerente all'intervento del Fondo per la crescita Sostenibile a favore di progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito di accordi sottoscritti dal Ministero dello sviluppo economico con le regioni e le altre amministrazioni pubbliche interessate;

- la legge regionale 19 febbraio 2014 n. 11 "Impresa Lombardia: per la libertà di impresa, il lavoro e la competitività" con la quale Regione Lombardia promuove la crescita competitiva e la capacità di innovazione del sistema produttivo e l'attrattività del contesto territoriale e sociale della Lombardia nel rispetto dei principi di responsabilità, sussidiarietà e fiducia e libertà di iniziativa economica;

- la legge regionale 24 settembre 2015, n.26 "Manifattura diffusa creativa e tecnologica 4.0" con la quale Regione Lombardia promuove lo sviluppo e la diffusione della manifattura

innovativa anche attraverso il sostegno a progetti di innovazione e ricerca e l'accesso a strumenti innovativi finalizzati a incrementarne la capacità competitiva delle imprese;

- la deliberazione di giunta regionale n. XI / 3200 del 03/06/2020 Fondo per la crescita sostenibile - Accordi con ministero dello sviluppo economico: approvazione dello schema di accordo e impegno delle risorse finanziarie;

- la delibera CIPE n. 25 del 10 agosto 2016 che ha definito, tra l'altro, le aree tematiche di interesse del Fondo per lo Sviluppo e la Coesione (FSC) 2014-2020 e il riparto tra le stesse delle risorse FSC disponibili;

- la delibera CIPE n. 26 del 10 agosto 2016 che ha assegnato le risorse FSC 2014/2020 alle Regioni e alle Città metropolitane del Mezzogiorno per l'attuazione di interventi rientranti in appositi Accordi interistituzionali denominati "Patti per il Sud" e ha confermato l'attribuzione di 2.780,2 milioni di euro a copertura degli interventi strategici individuati nel "Patto per lo sviluppo della Regione Campania";

- la delibera della Giunta regionale n. 280 del 23 maggio 2017 che ha preso atto della riprogrammazione del "Patto per lo Sviluppo della Regione Campania", concordata tra le parti firmatarie ai sensi della Delibera CIPE n.26/2016 e l'atto Modificativo del "Patto per lo Sviluppo della Regione Campania", sottoscritto il 17 gennaio 2018 tra il Ministro per la Coesione Territoriale e il Mezzogiorno e il presidente della Regione Campania che destinano all'intervento strategico "Fondo crescita sostenibile per progetti di ricerca volti all'innovazione di processo e di prodotto" una dotazione finanziaria pari a euro 6.000.000,00, a valere sulle risorse del Fondo per lo Sviluppo e la Coesione 2014 – 2020;

- la delibera n. 137 del 09.04.2019 con la quale la Giunta regionale, a valle della riprogrammazione accolta in sede di Comitato di Indirizzo e controllo, giusta verbale prot. n. 2019-7135/U.D.C.P./UFFICIO07 del 19.03.2019, ha preso atto del modificato Piano di interventi del "Patto per lo Sviluppo della Regione Campania";

- la deliberazione n. 14 del 17 gennaio 2017, con la quale la Regione Campania ha adottato il Sistema di gestione e Controllo (SI.GE.CO) del FSC Regione Campania 2014/2020 che descrive la governance del programma, individuando, tra l'altro, le figure e le relative

funzioni, rimandando ad appositi atti da adottarsi la disciplina dettagliata dei rapporti tra i Soggetti Attuatori e il RUA in ordine al finanziamento;

- il decreto dirigenziale n. 61 del 09/04/2019 della Direzione Generale "Autorità di Gestione Fondo Sociale Europeo e Fondo per lo Sviluppo e la Coesione", che ha aggiornato il Manuale delle procedure di gestione del FSC 2014-2020, il Manuale delle procedure dei controlli FSC 2014-2020 unitamente alla relativa modulistica ed il Sistema di gestione e Controllo (SI.GE.CO) del FSC Regione Campania 2014/2020;

- le Linee guida per i soggetti attuatori degli interventi a valere sul FSC Campania 2014-2020, approvate con il decreto dirigenziale n. 166 del 19 dicembre 2017 della Direzione Generale "Autorità di Gestione Fondo Sociale Europeo e Fondo per lo Sviluppo e la Coesione";

- la legge regionale 8 agosto 2016, n. 22 "Legge annuale di semplificazione 2016 - Manifattura Campania: Industria 4.0", che individua strategie ed azioni in grado di promuovere l'attrattività del territorio campano, favorire l'insediamento delle imprese della manifattura innovativa e sostenere il comparto manifatturiero e gli investimenti in ricerca, sviluppo e innovazione dei prodotti e dei processi produttivi, con particolare riguardo alle tecnologie abilitanti per lo sviluppo industriale in chiave 4.0, al fine di garantire la transizione del sistema produttivo manifatturiero verso il modello della "Fabbrica Intelligente";

- la delibera della Giunta regionale n. 198 del 11 aprile 2017 della Regione Campania, come integrata dalla delibera della Giunta regionale del 24 ottobre 2018 n. 668, con la quale sono stati definiti i criteri per le verifiche, da espletarsi a cura della Direzione Generale per lo Sviluppo Economico e le Attività Produttive e della Direzione Generale per l'Università, la Ricerca e l'Innovazione, per quanto di rispettiva competenza e in raccordo con la Programmazione Unitaria, propedeutiche alla eventuale manifestazione di interesse a cofinanziare, mediante la sottoscrizione di Accordi, i Piani progettuali trasmessi dal Ministero dello sviluppo economico nell'ambito delle procedure di cui al decreto del Ministro dello sviluppo economico 1 aprile 2015, "Intervento del Fondo per la crescita sostenibile a favore di progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito di accordi sottoscritti dal Ministero dello sviluppo economico con le regioni e le altre amministrazioni pubbliche e le imprese";

- la delibera della Giunta regionale n. 313 del 9 luglio 2019 con la quale sono state destinate allo strumento agevolativo nazionale “Fondo per la crescita sostenibile” ulteriori risorse per il cofinanziamento di interventi che presentino ricadute positive sul sistema produttivo regionale, nella misura massima di € 3.000.000,00, a valere sui rientri generati dal "Fondo Regionale per lo sviluppo delle PMI campane";

- il documento “SMART PUGLIA 2020 - Strategia regionale di specializzazione intelligente” predisposto dalla Regione Puglia quale proposta di visione prospettica di un nuovo modello di sviluppo economico responsabile basato sul potenziamento progressivo e collettivo di capacità d’interconnessione e dialogo e un uso intelligente, inclusivo e sostenibile delle tecnologie. Il documento individua tre aree di innovazione prioritarie: la Manifattura Sostenibile (fabbrica intelligente, aerospazio, meccatronica), la Salute dell’Uomo e dell’Ambiente (benessere della persona, green e blu economy, agroalimentare e turismo) le Comunità Digitali, Creative e Inclusive (industria culturale e creativa, servizi, social innovation, design, innovazione non R&D);

- la Delibera n. 1433 del 30.07.2019 con la quale la Regione Puglia destina prioritariamente le economie derivanti dal cofinanziamento Stato/regione della Misura 4.18 del P.O.R. Puglia 2000-2006 (già in possesso del Ministero dello Sviluppo Economico) in attuazione dell’Accordo di Programma Quadro del 31.07.2002, unitamente all’importo di € 5,5 milioni derivante dal Fondo di Sviluppo e Coesione 2014-2020, al cofinanziamento di tutti gli incentivi alle imprese istituiti a livello nazionale che prevedono il cofinanziamento regionale, disciplinandone i criteri e le procedure;

- la domanda presentata in data 27 novembre 2018, con la quale la società capofila Adiramef S.r.l. ha trasmesso la proposta progettuale, inerente il settore applicativo “Scienze della vita”, denominata “SAALUS”, individuando puntualmente gli investimenti in attività di ricerca e sviluppo che intende realizzare insieme ai soggetti co-proponenti Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A SB e Medinok S.p.A., nelle proprie unità produttive site nei territori della Regione Campania, della Regione Lombardia e della Regione Puglia, per un importo previsto di euro 7.944.919,00 (settemilioni novecentoquarantaquattromilanovecentodicianove/00);

- la positiva valutazione della proposta progettuale effettuata dal Consiglio nazionale delle ricerche (CNR), organismo di ricerca facente parte del raggruppamento temporaneo di

operatori economici, costituitosi con atto del 23 ottobre 2014 e convenzionato con il Ministero in data 29 ottobre 2014 (Soggetto gestore del Fondo per la crescita sostenibile), acquisita in data 7 febbraio 2019;

- la nota inviata, a mezzo posta elettronica certificata, in data 3 febbraio 2020, con la quale il Ministero, sentite le Regioni, ha comunicato alla società capofila Adiramef S.r.l. le agevolazioni massime concedibili a sostegno della proposta progettuale denominata "SAALUS";

- la nota inviata, a mezzo posta elettronica certificata, in data 19 febbraio 2020, con la quale la società capofila Adiramef S.r.l. ha condiviso quanto comunicato dal Ministero;

- l'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, così come integrato dalla legge 6 novembre 2012 n. 190, che prevede che i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni ed è prevista la restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti;

- il parere positivo al cofinanziamento da parte della Regione Puglia espresso in data 24/09/2019 dal Gruppo di Lavoro di valutazione per la selezione delle proposte progettuali a valere sugli strumenti ministeriali per il sostegno alle imprese, istituito con A.D. n. 84 del 09/09/2019 del Direttore del Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e lavoro e ss.mm.ii., secondo i criteri e le procedure disciplinati dalla D.G.R. n. 1433 del 30/07/2019;

CONSIDERATO CHE

- le risorse disponibili per la concessione delle agevolazioni di cui al decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018, integrate con il decreto del Ministro dello sviluppo

economico 12 febbraio 2019, sono sufficienti alla copertura delle agevolazioni richieste, in relazione agli investimenti in attività di ricerca e sviluppo da realizzare;

- il Ministero dello sviluppo economico, la Regione Campania, la Regione Lombardia e la Regione Puglia hanno approfondito i temi proposti e le possibili ricadute sui territori interessati;

- con nota U.O.6/VR/VD del 28/05/2020 n. 0155125 il Ministero dello sviluppo economico ha trasmesso alla Regione Puglia la ricognizione delle risorse finanziarie "POR Puglia 2000 – 2006 Misura 4.18" non utilizzate e/o residue trasferite dalla Regione Puglia alla DGIAI ed immediatamente disponibili;

- la Regione Campania in data 29 gennaio 2020 ha espresso la propria disponibilità ad aderire al cofinanziamento del progetto presentato dalla società a valle delle integrazioni fornite dall'impresa;

- con delibera n. …… del ……. 2020, la Giunta della Regione Campania ha reso disponibile, per il cofinanziamento delle attività di ricerca e sviluppo, un importo di euro 222.096,75 *(duecentoventiduemilanovantasei/75)*, pari al 3,00% del costo complessivo del progetto, come previsto dall'articolo 12 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 e dall'articolo 2 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019 a valere sulle risorse programmate dalla Delibera di Giunta regionale n.313 del 9 luglio 2019, per l'intervento Fondo crescita sostenibile per progetti di ricerca volti all'innovazione di processo e di prodotto;

- con delibera n. …… del ……. 2020, la Giunta della Regione Lombardia ha reso disponibile, per il cofinanziamento delle attività di ricerca e sviluppo, un importo di euro 6.478,32 (*seimilaquattrocentosettantotto/32*), pari al 3,00% del costo complessivo del progetto, come previsto dall'articolo 12 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 e dall'articolo 2 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019 a valere sulle risorse del bilancio regionale;

- con delibera n. …… del ……. 2020, la Giunta della Regione Puglia ha reso disponibile, per il cofinanziamento delle attività di ricerca e sviluppo, un importo di euro 9.772,50 *(novemilasettecentosettantadue/50)* pari al 3,00% del costo complessivo del progetto da

realizzare nella Regione Puglia, come previsto dall'articolo 12 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 e dall'articolo 2 del decreto del Ministro dello sviluppo economico 12 febbraio 2019, a valere sulle risorse finanziarie non UE provenienti da economie del cofinanziamento Stato/Regione della misura 4.18 del POR 2000-2006, già nella disponibilità del MISE ed a tal fine destinate con D.G.R. n. 1433 del 30.07.2019;

- con decreto del ….. 2020 il Ministro dello sviluppo economico ha autorizzato la sottoscrizione dell'Accordo;

- il Ministero dello sviluppo economico, stipulando il presente Accordo, intende impegnarsi a sostenere la realizzazione del programma di investimenti in attività di ricerca e sviluppo denominato "*SAALUS*" promosso dalla società capofila Adiramef S.r.l., concedendo a quest'ultima ed agli altri soggetti co-proponenti Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A SB e Medinok S.p.A., agevolazioni nella forma del contributo alla spesa e del finanziamento agevolato, per un importo complessivo massimo pari ad euro 3.761.810,18 *(tremilionisettecentosessantunomilaottocentodieci/18)*;

- la società capofila Adiramef S.r.l. e i soggetti co-proponenti Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A SB e Medinok S.p.A., in conformità alle disposizioni previste all'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, così come integrato dalla legge 6 novembre 2012 n. 190, dichiarano di non aver affidato, a decorrere dall'entrata in vigore della citata norma, incarichi o lavori retribuiti e si obbligano a non affidare, anche a seguito della sottoscrizione del presente Accordo incarichi, di natura autonoma o subordinata, a ex dipendenti del Ministero dello sviluppo economico o delle Regioni che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dello stesso Ministero o delle Regioni che non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri;

- il Ministero dello sviluppo economico, la Regione Campania, la Regione Lombardia, la Regione Puglia, la società capofila Adiramef S.r.l. e i soggetti co-proponenti Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB e Medinok S.p.A. (congiuntamente, le "Parti"), manifestano la volontà di sottoscrivere un Accordo per

l'innovazione (di seguito "Accordo") per dare attuazione agli obiettivi e agli interventi indicati.

Tutto ciò premesso, le Parti

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

Articolo 1

(Premesse)

1. Le Premesse e gli allegati formano parte integrante e sostanziale del presente Accordo.

Articolo 2

(Finalità dell'Accordo)

1. Con il presente Accordo il Ministero dello sviluppo economico, la Regione Campania, la Regione Lombardia e la Regione Puglia si propongono di sostenere, mediante la concessione di agevolazioni, il programma di investimenti in attività di ricerca e sviluppo denominato "*SAALUS"* promosso dalla società capofila Adiramef S.r.l. e dai soggetti co-proponenti Gematica S.r.l., Metoda S.p.A., Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB e Medinok S.p.A., da realizzare presso le unità produttive site nei territori della Regione Campania, della Regione Lombardia e della Regione Puglia, finalizzato allo sviluppo di proposizioni innovative e descritto nella Proposta progettuale del 27 novembre 2018.

Articolo 3

(Progetti ammissibili e agevolazioni concedibili)

1. La concessione delle agevolazioni previste dal presente Accordo è subordinata:

   a) alla presentazione della domanda, da parte della società capofila Adiramef S.r.l., secondo le modalità indicate all'articolo 4, comma 1;

   b) alla valutazione positiva dei progetti di ricerca e sviluppo secondo i criteri stabiliti dal decreto del Direttore generale per gli incentivi alle imprese 27 settembre 2018;

c) alla verifica del rispetto di tutti gli adempimenti previsti all'articolo 7, comma 1.

2. Le agevolazioni, fatto salvo quanto previsto al comma 1, sono concesse – nel rispetto dei limiti delle intensità massime di aiuto, comprensive delle eventuali maggiorazioni, stabiliti dagli articoli 4 e 25 del regolamento (UE) n. 651/2014 – nella forma del contributo diretto alla spesa e del finanziamento agevolato fino a un importo massimo di euro 4.000.157,75 *(quattromilionicentocinquantasette/75).*

3. La prima erogazione può essere disposta a titolo di anticipazione, nel limite massimo del 30% del totale delle agevolazioni concesse, esclusivamente previa presentazione di fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

Articolo 4

(Procedura di accesso alle agevolazioni e criteri di valutazione)

1. Le domande di accesso alle agevolazioni devono essere presentate al Soggetto gestore del Fondo per la crescita sostenibile entro 2 mesi dalla data di sottoscrizione del presente Accordo, secondo le modalità previste all'articolo 9 del decreto del Direttore generale per gli incentivi alle imprese 27 settembre 2018 citato nelle premesse. I predetti termini rimangono sospesi tra il giorno 1 agosto e il giorno 31 agosto.

2. Ai fini della valutazione dei progetti, sono adottate le modalità istruttorie previste all'articolo 10 del decreto del Direttore generale per gli incentivi alle imprese 27 settembre 2018.

Articolo 5

(Quadro finanziario dell'Accordo)

1. Per quanto di competenza del Ministero dello sviluppo economico, si provvederà alla valutazione ed al finanziamento dei progetti di ricerca e sviluppo presentati società capofila Adiramef S.r.l., ed alla successiva gestione dei progetti approvati.

2. Per quanto di competenza della Regione Campania, si provvederà al cofinanziamento del suddetto progetto di ricerca e sviluppo agevolato dal Ministero dello sviluppo economico utilizzando risorse finanziarie disponibili sul utilizzando le risorse le finanziarie programmate dalla Delibera di Giunta regionale n.313 del 9 luglio 2019 a valere sui rientri generati dal "Fondo Regionale per lo sviluppo delle PMI campane";

3. Per quanto di competenza della Regione Lombardia, si provvederà al cofinanziamento del suddetto progetto di ricerca e sviluppo agevolato dal Ministero dello sviluppo economico

utilizzando risorse finanziarie regionali già trasferite e disponibili sul fondo appositamente istituito presso il Ministero per la realizzazione degli interventi previsti dagli accordi presentati dalle imprese operanti in Regione Lombardia;

4. Per quanto di competenza della Regione Puglia, si provvederà al cofinanziamento dei suddetti progetti di ricerca e sviluppo agevolati dal Ministero dello sviluppo economico, utilizzando risorse finanziarie non UE, provenienti da economie del cofinanziamento Stato/Regione della misura 4.18 del POR 2000-2006, già nella disponibilità del MISE ed a tal fine destinate con D.G.R. n. 1433 del 30.07.2019, secondo i criteri e le procedure disciplinati dalla stessa D.G.R. 1433/2019.

5. Il costo complessivo previsto per la realizzazione dei progetti di ricerca e sviluppo ammonta ad euro 7.944.919,00 *(settemilioninovecentoquarantaquattromilanovecentodicianove/00)* e le relative agevolazioni massime concedibili ammontano ad euro 4.000.157,75 *(quattromilionicentocinquantasette/75),* secondo la ripartizione di seguito indicata:

Soggetto proponente	Attività	Costo agevolabile	Agevolazioni MiSE				Agevolazioni regione/i						Totale contributo alla spesa	Totale finanziamento
			Contributo alla spesa		Finanziamento agevolato		Campania		Puglia		Lombardia			
		€	€	%	€	%	€	%	€	%	€	%		
ADIRAMEF SRL-Media Impresa	R.I.	776.000,00	341.440,00	44	155.200,00	20	23.280,00	3						
	S.S.	1.164.000,00	221.160,00	19	232.800,00	20	34.920,00	3						
	Tot.	**1.940.000,00**	**562.600,00**		**388.000,00**	**20**	**58.200,00**	3						
METODA S.P.A.-Media impresa	R.I.	807.000,00	355.080,00	44	161.400,00	20	24.210,00	3						
	S.S.	1.193.000,00	226.670,00	19	238.600,00	20	35.790,00	3						
	Tot.	**2.000.000,00**	**581.750,00**		**400.000,00**	**20**	**60.000,00**	3						
MEDINOK S.P.A.-Media Impresa	R.I.	583.000,00	256.520,00	44	116.600,00	20	17.490,00	3						
	S.S.	874.500,00	166.155,00	19	174.900,00	20	26.235,00	3						
	Tot.	**1.457.500,00**	**422.675,00**		**291.500,00**	**20**	**43.725,00**	3						
GEMATICA SRL-Media Impresa	R.I.	577.250,00	253.990,00	44	115.450,00	20	17.317,50	3						
	S.S.	849.725,00	161.447,75	19	169.945,00	20	25.491,75	3						
	Tot.	**1.426.975,00**	**415.437,75**		**285.395,00**	**20**	**42.809,25**	3						
IST. MAUGERI-O.d.R. - Campania	R.I.	347.250,00	163.207,50	47			10.417,50	3						
	S.S.	231.500,00	50.930,00	22			6.945,00	3						
	Tot.	**578.750,00**	**214.137,50**				**17.362,50**	3						
IST. MAUGERI-O.d.R. - Puglia	R.I.	195.000,00	91.650,00	47					5.850,00	3				
	S.S.	130.750,00	28.765,00	22					3.922,50	3				
	Tot.	**325.750,00**	**120.415,00**						**9.772,50**	3				
IST. MAUGERI-O.d.R. - Lombardia	R.I.	129.569,00	60.897,43	47							3.887,07	3		
	S.S.	86.375,00	19.002,50	22							2.591,25	3		
	Tot.	**215.944,00**	**79.899,93**								**6.478,32**	**3**		
totale complessivo		**7.944.919,00**	**2.396.915,18**		**1.364.895,00**		**222.096,75**		**9.772,50**		**6.478,32**		**2.635.262,75**	**1.364.895,00**

Adiramef S.r.l.

- Mise:
  - 44,00% per i costi agevolabili delle attività di ricerca industriale nella forma di contributo alla spesa;
  - 19,00% per i costi agevolabili delle attività di sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa;
  - 20,00% per i costi agevolabili nella forma del finanziamento agevolato.
- Regione Campania:
  - 3,00% addizionali dei costi agevolabili per attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.

Metoda S.p.A.

- Mise:
  - 44,00% per i costi agevolabili delle attività di ricerca industriale nella forma di contributo alla spesa;
  - 19,00% per i costi agevolabili delle attività di sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa;
  - 20,00% per i costi agevolabili nella forma del finanziamento agevolato.
- Regione Campania:
  - 3,00% addizionali dei costi agevolabili per attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.

Medinok S.p.A.

- Mise:
  - 44,00% per i costi agevolabili delle attività di ricerca industriale nella forma di contributo alla spesa;
  - 19,00% per i costi agevolabili delle attività di sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa;
  - 20,00% per i costi agevolabili nella forma del finanziamento agevolato.
- Regione Campania:
  - 3,00% addizionali dei costi agevolabili per attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.

Gematica S.r.l.

- Mise:
  - 44,00% per i costi agevolabili delle attività di ricerca industriale nella forma di contributo alla spesa;
  - 19,00% per i costi agevolabili delle attività di sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa;
  - 20,00% per i costi agevolabili nella forma del finanziamento agevolato.
- Regione Campania:
  - 3,00% addizionali dei costi agevolabili per attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.

Ist. Maugeri

- Mise:
  - 47,00% per i costi agevolabili delle attività di ricerca industriale nella forma di contributo alla spesa;
  - 22,00% per i costi agevolabili delle attività di sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.
- Regione Lombardia:
  - 3,00% addizionali dei costi agevolabili per attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.

Ist. Maugeri

- Mise:
  - 47,00% per i costi agevolabili delle attività di ricerca industriale nella forma di contributo alla spesa;
  - 22,00% per i costi agevolabili delle attività di sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.
- Regione Puglia:
  - 3,00% addizionali dei costi agevolabili per attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.

Ist. Maugeri

- Mise:
  - 47,00% per i costi agevolabili delle attività di ricerca industriale nella forma di contributo alla spesa;
  - 22,00% per i costi agevolabili delle attività di sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.
- Regione Campania:
  - 3,00% addizionali dei costi agevolabili per attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nella forma di contributo alla spesa.

Le risorse finanziarie messe a disposizione dal Ministero dello sviluppo economico graveranno sulle risorse rese disponibili con il decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 e ss.mm.ii. per le proposte progettuali inerenti a settore applicativo "Scienze della vita" da realizzare nei territori delle Regioni più sviluppate e delle Regione meno sviluppate.

Le risorse finanziarie non UE messe a disposizione dalla Regione Puglia graveranno sulle economie provenienti dal cofinanziamento Stato/Regione della misura 4.18 del POR 2000-2006, già nella disponibilità del MISE e a tal fine destinate con D.G.R. n. 1433 del 30.07.2019, secondo i criteri e le procedure disciplinati dalla stessa D.G.R. 1433/2019.

Le risorse finanziarie messe a disposizione dalla Regione Lombardia trovano copertura sul bilancio regionale 2020 – 2021 a valere sul capitolo n. 14.01.203.12833 già impegnate e

trasferite per l'annualità 2020 a favore del fondo istituito presso il Ministero dello Sviluppo economico per la gestione degli accordi. Il trasferimento al fondo delle risorse relative all'annualità 2021 verrà effettuato a gennaio 2021.

Articolo 6

(Condizioni per il mantenimento delle agevolazioni)

1. Fatte salve le ulteriori disposizioni di revoca previste dalla normativa applicabile, l'impresa decade dal beneficio ricevuto qualora, nei 3 anni successivi alla data di conclusione del progetto agevolato per le piccole e medie imprese proponenti, ovvero nei 5 anni successivi alla data di conclusione del progetto agevolato per i soggetti di grande dimensione, si verifichi la cessazione dell'attività economica dell'impresa beneficiaria nell'unità produttiva interessata dalla realizzazione del progetto, o nel caso in cui tale attività sia rilocalizzata al di fuori del territorio di competenza dell'amministrazione sottoscrittrice.

2. Le Parti pubbliche del presente Accordo si riservano di valutare il mantenimento o meno delle agevolazioni nel caso in cui, nei 3 anni successivi alla data di conclusione del progetto agevolato per le piccole e medie imprese proponenti, ovvero nei 5 anni successivi alla data di conclusione del progetto agevolato per i soggetti di grande dimensione, l'impresa beneficiaria riduca i livelli occupazionali e/o la capacità produttiva, in misura tale da incidere significativamente sul raggiungimento degli obiettivi connessi alle ricadute economiche e industriali del progetto agevolato nell'ambito dell'Accordo. In ogni caso, ai sensi dell'art. 6 del decreto legge 12 luglio 2018, n.87, convertito, con modificazioni dalla legge 9 agosto 2018, n. 96, l'impresa decade dal beneficio qualora, fuori dei casi riconducibili al giustificato motivo oggettivo, riduca in misura superiore al 50 per cento i livelli occupazionali degli addetti all'attività agevolata ai sensi del presente accordo nei cinque anni successivi alla data di completamento dell'investimento; qualora la riduzione di tali livelli sia superiore al 10 per cento, il beneficio è ridotto in misura proporzionale alla riduzione del livello occupazionale.

Articolo 7

(Impegni dei soggetti sottoscrittori)

1. Le Parti del presente Accordo, nello svolgimento delle attività di propria competenza, si impegnano a:

a) rispettare i termini, le condizioni e la tempistica concordati ed indicati nel presente Accordo;

b) utilizzare forme di immediata collaborazione e di stretto coordinamento;

c) procedere periodicamente alla verifica dell'adempimento delle obbligazioni derivanti dall'Accordo e, se necessario, proporre gli eventuali aggiornamenti al Comitato tecnico dell'Accordo di cui al successivo articolo 8;

d) attivare ed utilizzare in tempi rapidi tutte le risorse finanziarie individuate nel presente Accordo per la realizzazione degli interventi previsti.

In particolare, la Regione Campania si impegna a versare al Fondo per la crescita sostenibile le risorse finanziarie di propria competenza con le seguenti modalità:

- 10% entro 60 giorni dalla emanazione del relativo decreto di concessione;
- fino all'85%, sulla base di apposita richiesta da parte del Ministero dello sviluppo economico;
- 5%, a saldo, a seguito della rendicontazione finale e complessiva delle spese oggetto di finanziamento.

In particolare, le risorse di Regione Lombardia sono già state trasferite al fondo così come disposto della deliberazione di Giunta regionale del 03 giungo 2020, n. 3200 "Fondo per la Crescita Sostenibile - Accordi con Ministero dello Sviluppo Economico: Approvazione dello Schema di Accordo e impegno delle risorse finanziarie.

In particolare, la Regione Puglia si impegna ad autorizzare in favore del Fondo per la crescita sostenibile l'utilizzo delle risorse finanziarie non UE di propria competenza, già detenute dal Ministero e sopra descritte, provenienti da economie del cofinanziamento Stato/Regione della misura 4.18 del POR 2000-2006 ed a tal fine destinate con D.G.R. n. 1433 del 30.07.2019.

Il Ministero dello sviluppo economico si impegna, nei confronti della Regione Campania, a svolgere tutte le attività di competenza del Soggetto Attuatore, con procedure di gestione coerenti con la disciplina delle fonti finanziarie citate.

2. Il cofinanziamento regionale è vincolato alla valutazione definitiva del progetto di ricerca e sviluppo, con conseguente eventuale restituzione della somma eccedente già trasferita al Ministero dello sviluppo economico. Le modalità di gestione dell'iniziativa sono quelle definite

dai decreti istitutivi ed implicano la responsabilità del procedimento, anche per la parte di agevolazione regionale, in capo al Ministero dello sviluppo economico che ne assume la piena titolarità. In particolare, in relazione a quanto stabilito dal decreto interministeriale 31 maggio 2017, n. 115 "Regolamento recante la disciplina per il funzionamento del Registro nazionale degli aiuti di Stato", gli obblighi di trasmissione al Registro nazionale aiuti (RNA) delle informazioni e dei dati individuati dal citato Regolamento per il funzionamento del RNA, previsti dall'articolo 2, comma 2 del decreto direttoriale 28 luglio 2017, sono in capo al Ministero dello sviluppo economico in quanto soggetto concedente.

3. Coerentemente con la proposta progettuale presentata, i soggetti proponenti si impegnano al rispetto del livello occupazionale necessario alla realizzazione degli obiettivi previsti nella stessa.

4. Le società proponenti si impegnano a realizzare le attività di ricerca e sviluppo previste nella proposta progettuale oggetto del presente Accordo nel termine di 36 mesi dalla data di avvio ovvero in tempi più brevi ove reso necessario dalla normativa di riferimento per il cofinanziamento con risorse europee, pena la revoca delle agevolazioni.

5. Successivamente alla stipula dell'Accordo, l'impresa non matura alcun diritto alle agevolazioni che resta, comunque, subordinato alla presentazione del progetto definitivo ed alla successiva valutazione da parte del Soggetto gestore.

Articolo 8

(Comitato tecnico dell'Accordo)

1. Con decreto del Direttore generale per gli incentivi alle imprese è istituito il Comitato tecnico per l'attuazione, il coordinamento ed il monitoraggio degli interventi presentati a valere sul decreto del Ministro dello sviluppo economico 5 marzo 2018 – Capo II.

2. Il Comitato tecnico è composto da rappresentanti del Ministero dello sviluppo economico, delle Regioni e delle Province autonome ed ha il compito di:

   - monitorare l'avanzamento delle attività e valutare le azioni necessarie per il raggiungimento degli obiettivi dei diversi Accordi;

- valutare le eventuali variazioni del singolo Accordo, coinvolgendo nel confronto di volta in volta le imprese interessate, fermo restando che sono ammissibili solo le variazioni che siano approvate all'unanimità dalle parti pubbliche;
- verificare annualmente lo stato di attuazione delle attività indicate nei diversi Accordi, predisponendo un'apposita relazione generale.

3. Il Comitato si riunisce almeno due volte all'anno e comunque tutte le volte che il Presidente lo riterrà opportuno e/o dietro richiesta di ciascuna Parte.

Articolo 9

(Durata dell'Accordo)

1. Il presente Accordo ha durata fino al 31 dicembre 2023, ovvero fino al completamento delle attività e comunque non oltre i termini ultimi previsti dalle normative inerenti alle fonti di finanziamento del presente Accordo. Le Parti, per concorde volontà, si riservano la facoltà di prorogarne l'efficacia o di rinnovarlo in tutto o in parte.

2. Il presente Accordo decade ipso iure in assenza di atti di impulso, attuativi o esecutivi adottati nell'anno successivo alla sottoscrizione.

Articolo 10

(Disposizioni generali e finali)

1. Il presente Accordo è vincolante per i soggetti sottoscrittori.

2. Previa approvazione del Comitato Tecnico di cui al precedente articolo 8, possono aderire all'Accordo altri soggetti pubblici la cui partecipazione ed azione sia necessaria o comunque opportuna per la compiuta realizzazione delle attività e degli interventi previsti dal presente Accordo.

3. Le Parti si obbligano a compiere tutti gli atti necessari alla sua esecuzione.

Il presente Accordo sarà trasmesso alla Corte dei Conti per la prescritta registrazione.

Il presente Accordo è sottoscritto con firme digitali ai sensi del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, e successive modifiche.

Ministero dello sviluppo economico

Il Direttore generale per gli incentivi alle imprese

Laura Aria

Regione Campania

Il Direttore Generale per lo Sviluppo Economico e le Attività Produttive

Maria Antonietta D'Urso

Regione Lombardia

Il Direttore Generale della Direzione Sviluppo Economico

Paolo Mora

Regione Puglia

(Il Direttore del Dipartimento per lo Sviluppo Economico,

Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro)

Prof. Ing. Domenico Laforgia

Adiramef S.r.l.

(Amministratore Unico)

Concetta Scodellaro

Metoda S.p.A.

(Amministratore Unico,

Francesco Albano)

Medinok S.p.A.

(Amministratore Unico,

Massimo Bottalico)

Gematica S.r.l.

(Amministratore Unico)

Marco De Angelis

Istituti Clinici Scientifici Maugeri S.p.A. SB

(Amministratore Delegato)

Dott. Mario Giovanni Melazzini

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
CMP	DEL	2020	67	07.12.2020

ACCORDO PER L'INNOVAZIONE TRA IL MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO, LA REGIONE CAMPANIA, LA REGIONE LOMBARDIA, LA REGIONE PUGLIA, LE SOCIETÀ ADIRAMEF S.R.L., GEMATICA S.R.L., METODA S.P.A., ISTITUTI CLINICI SCIENTIFICI MAUGERI S.P.A. SB E MEDINOK S.P.A. # PRESA D'ATTO E APPROVAZIONE SCHEMA DI ACCORDO.

VISTO SI PRENDE ATTO

Responsabile del Procedimento

PO - CARMEN PARTIPILO

Dirigente

D.SSA REGINA STOLFA

Firmato digitalmente da REGINA STOLFA
C = IT
Data e ora della firma: 07/12/2020 14:34:19

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2051

FSC - APQ Sviluppo Locale 2007-2013 - Titolo II - Capo II "Aiuti ai programmi integrati promossi da PMI e MEDIE IMPRESE" - Atto Dirigenziale n. 798 del 07.05.2015 e s.m.i. "Avviso per la presentazione delle istanze di accesso ai sensi dell'articolo 26 del Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione n. 17 del 30.09.2014 e ss.mm.ii." - Delibera di Indirizzo relativa al progetto definitivo dell'impresa Proponente: Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba) - Codice Progetto: SN7QTL6.

L'Assessore sulla base dell'istruttoria espletata dal Servizio Incentivi alle PMI e Grandi Imprese, confermata dalla Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi, riferisce quanto segue:

- Visto l'art. 2, commi 203 e seguenti, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, recante disposizioni in materia di programmazione negoziata;
- Visto 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;
- Vista la Legge Regionale n. 10 del 20.06.2004, recante "Disciplina dei regimi regionali di aiuto" e successive modificazioni ed integrazioni;
- Vista la L.R. del 20.06.2008, n. 15 e s.m.i. "Principi e linee guida in materia di trasparenza dell'attività amministrativa nella Regione Puglia";
- Visto il Decreto Legislativo n. 118 del 23.06.2011 e s.m.i.;
- Vista 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 delibere 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 le disposizioni per l'attuazione delle stesse;
- Vista la DGR n. 1518 del 31/07/2015 e s.m.i., 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 del 08/04/2016;
- Vista la DGR n. 833 del 07/06/2016 che nomina i Responsabili di Azione P.O. FESR – FSE 2014-2020;
- Visto il Regolamento UE n. 679/2016, "relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati)" e il successivo D.lgs. n. 101/2018 recante Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016";
- Visto l'Atto Dirigenziale n. 16 del 31.03.2017 di "Conferimento incarichi di Direzione Servizio";
- Visto l'Atto Dirigenziale n. 304 del 17/05/2019 della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi riguardante il conferimento dell'incarico di "Responsabile della Sub azione 1.1.b – 1.1.c – 3.1.b – 3.1.c";
- La Legge Regionale n. 55 del 30/12/2019 "Disposizioni per la formazione del bilancio di previsione 2020 e bilancio pluriennale 2020-2022 della Regione Puglia (legge di stabilità regionale 2020)";
- La Legge Regionale n. 56 del 30/12/2019 "Bilancio di previsione della Regione Puglia per l'esercizio finanziario 2020 e pluriennale 2020-2022";
- La DGR n. 55 del 21/01/2020 di approvazione del Bilancio Finanziario Gestionale e del Documento Tecnico di accompagnamento al Bilancio pluriennale 2020-2022.
- Visti gli artt. 20 e 21 del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), di cui al D.Lgs. n. 82/2005;
- Vista la Determinazione n. 7 del 31 marzo 2020 del Direttore del Dipartimento Risorse Finanziarie e Strumentali, Personale e Organizzazione avente ad oggetto "Deliberazione della Giunta Regionale 18 marzo 2020, n. 395 recante "Durata degli incarichi di Dirigente di Servizio delle strutture della Giunta Regionale. Atto di indirizzo." Proroga incarichi dirigenti di Servizio", ulteriormente prorogata con Determinazione n. 27 del 28/09/2020;
- Vista la DGR n. 508 del 8 aprile 2020, avente ad oggetto: "Deliberazione della Giunta Regionale 25 febbraio

2020, n. 211 avente ad oggetto "Conferimento incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento ai sensi dell'articolo 22, comma 2, del decreto del Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n. 443." Modifica termine decorrenza incarichi";

Premesso 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 dello sviluppo della competitività - Aiuti agli investimenti di grandi, medie, piccole e micro imprese, l'operazione denominata "PIA Manifatturiero/ Agroindustria – Medie Imprese", a cui sono stati destinati € 90.000.000,00;
- il Regolamento Regionale del 30 settembre 2014, n. 17 "per gli aiuti compatibili con il mercato interno ai sensi del TFUE (Regolamento Regionale della Puglia per gli aiuti in esenzione)", come modificato dal Regolamento Regionale del 16.10.2018, n. 14, in attuazione del Regolamento (UE) 651/2014 del 17.06.2014;
- con 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 n. 2120 del 14/10/2014.

Considerato che:

- 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 1a "Incrementare l'attività di innovazione nelle imprese" dell'Asse prioritario I "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 "PIA Manifatturiero/Agroindustria Medie imprese" 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;

  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 dei risultati attesi del POR adottato;
- l'attivazione di detto intervento consente 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.

Rilevato che:

- con D.G.R. n. 2445 del 21/11/2014 la Giunta Regionale ha designato la Società Puglia Sviluppo S.p.A. di Modugno (BA), quale Soggetto Intermedio per l'attuazione degli aiuti di cui al Titoli II "Aiuti a finalità

regionale" del Regolamento Regionale n. 17 del 30/09/2014 e ss.mm.ii., a norma dell'art. 6, comma 7, 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. 118/2011 e s.m.i.;
- la Deliberazione n. 737 del 13/04/2015 con la quale la Giunta Regionale ha apportato la variazione al bilancio annuale 2015 e pluriennale 2015-2017 ai sensi dell'art. 42 della L.R. n. 28/01 relativa all'accertamento delle maggiori entrate sul bilancio regionale derivanti dall'avvio del POR 2014-2020;
- con Determinazione del Dirigente del Servizio Competitività n. 798 del 07/05/2015 è stato approvato, l'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi integrati promossi da PMI" denominato "Avviso per la presentazione di progetti promossi da Medie Imprese ai sensi dell'articolo 26 del Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione n. 17 del 30 settembre 2014 e ss.mm.ii." e dei relativi allegati (modulistica) (B.U.R.P. n. 68 del 14.05.2015);
- con Determinazione del Dirigente del Servizio Competitività n. 1061 del 15.06.2015 si è provveduto a procedere alla prenotazione di spesa dell'importo di € 20.000.000,00 e con Determinazione del Dirigente del Servizio Competitività n. 1062 del 15/06/2015 si è provveduto a procedere alla prenotazione di spesa dell'importo di € 40.000.000,00 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 alle imprese" a copertura dell'Avviso per l'erogazione di "Aiuti ai programmi integrati promossi da PMI" denominato "Avviso per la presentazione di progetti promossi da Medie Imprese ai sensi dell'articolo 26 del Regolamento generale dei regimi di aiuto in esenzione n. 17 del 30 settembre 2014 e ss.mm.ii." di cui alla determinazione dirigenziale n. 798 del 07.05.2015;
- 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 I del regolamento di esecuzione (UE) n. 288/2014 della Commissione, in conformità all'articolo 96, paragrafo 10, del regolamento (UE) n. 1303/2013;
- 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).

Considerato che:

- il POR Puglia 2014-2020 rappresenta lo strumento regionale di programmazione pluriennale dei 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 1a "Incrementare l'attività di innovazione nelle imprese" dell'Asse prioritario I "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);

- con Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi n. 287 del 22 febbraio 2016 (pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 21 del 3 marzo 2016), approva 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. 1855 del 30.11.2016 la Giunta Regionale:
  - ha apportato la variazione al Bilancio di Previsione e Pluriennale 2016-2018, al Documento Tecnico di Accompagnamento e al Bilancio Gestionale approvato con DGR n. 159 del 23/02/2016 ai sensi dell'art. 51 comma 2) lettera a) del D.Lgs. 118/2011 stanziando risorse a valere, tra le altre Azioni, anche sulle Azioni 1.1, 1.2, 1.3, 3.1;
  - ha autorizzato il Responsabile delle Azioni 1.1, 1.2, 3.1, 3.3, 3.6, 4.2, nell'ambito del FESR ad operare sui capitoli di spesa del bilancio regionale di cui alla copertura finanziaria del presente provvedimento, la cui titolarità è in capo al Dirigente della Sezione Programmazione Unitaria;
- la DGR n. 477 del 28.03.17 di ulteriore variazione al Bilancio di Previsione 2017-2019 inerente il POR PUGLIA 2014-2020 – Assi I - III, con la quale è stata autorizzata la Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi ad operare, per gli importi oggetto della variazione, sui capitoli di spesa dell'azione 3.5 di competenza della Sezione Internazionalizzazione, delle azioni 1.3 e 3.7 di competenza della Sezione Ricerca Innovazione e Capacità Istituzionale e delegata alla firma dei provvedimenti consequenziali;
- la DGR n. 757 del 15.05.2018 di variazione al Bilancio di Previsione 2018 e Pluriennale 2018-2020 a valere sul Fondo per lo Sviluppo e Coesione 2007-2013;
- con DGR n. 1492 del 02/08/2019 la Giunta regionale ha approvato la variazione al Bilancio di Previsione 2019 e Pluriennale 2019-2021, al Documento Tecnico di accompagnamento e al Bilancio Gestionale approvato con DGR n. 95 del 22/01/2019, ai sensi dell'art. 51 comma 2) del D.Lgs. 118/2011 e ss.mm. ii, sui capitoli 1147030 e 1147031 FSC APQ Sviluppo Locale 2007/2013, coerente con le Azioni del POR Puglia 2014-2020.

Considerato altresì che:

- l'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)** in data 04 Luglio 2017 ha presentato in via telematica l'istanza di accesso attraverso la procedura on line "PIA Medie Imprese" messa a disposizione sul portale www.sistemapuglia.it nei limiti temporali definiti dalla normativa di riferimento;
- la società Puglia Sviluppo S.p.A., ha trasmesso la relazione istruttoria prot. n. AOO PS GEN/3512/U del 27.03.2018, acquisita agli atti della Sezione in data 27.03.2018 al prot. AOO_158/2323, conclusasi con esito positivo in merito alle verifiche di ammissibilità formale e sostanziale, nonché alla valutazione tecnico economica dell'istanza di accesso presentata dal soggetto proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba) - Codice Progetto: SN7QTL6,** così come previsto dall'art. 12 dell'Avviso pubblicato sul Burp n. 68 del 14.05.2015 e nel rispetto dell'ordine cronologico di presentazione dell'istanza;
- con Atto Dirigenziale n. **561** del **10.04.2018** è stata ammessa alla fase di presentazione della proposta del progetto definitivo l'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. con sede legale in Bari (Ba) - Via Celio e Vincenzo Sabini, 11** alla fase successiva di presentazione del progetto definitivo per la **realizzazione di un investimento localizzato in Modugno (Ba) - Via Giacomo Sbisà, sn - Codice Ateco 2007: 28.92.09 "Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti e accessori)";**
- la Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con nota prot. n. AOO_158/2749 del 11.04.2018 ha comunicato all'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)** l'ammissibilità della proposta alla fase di presentazione del progetto definitivo;
- l'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)** ha presentato nei termini previsti dalla succitata comunicazione il progetto definitivo;
- la Soc. Puglia Sviluppo S.p.A. con nota del 19.11.2020 prot. n. 25225/U, agli atti della Sezione al prot. n. AOO_158/15425 del 20.11.2020, ha trasmesso la Relazione Istruttoria del Progetto Definitivo, allegata al presente Atto per farne parte integrante **(ALLEGATO A)**, sulla verifica di ammissibilità del progetto definitivo presentato dall'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. con sede legale in Bari (Ba) - Via Celio e**

Vincenzo Sabini, 11- C.F. 05949910722, per un investimento da realizzarsi a **Modugno (Ba) - Via Giacomo Sbisà, sn - Codice Ateco 2007: 28.92.09 "Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti e accessori)"**, con esito positivo.

Rilevato che:

- dalla suddetta relazione istruttoria redatta da Puglia Sviluppo S.p.A. emerge che, l'ammontare finanziario delle agevolazioni concedibili alla impresa **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)**, è pari a complessivi **€. 1.932.857,98** per un investimento ammesso di **€. 5.710.275,59** con un **incremento occupazionale** di n. **+ 04 unità lavorative (ULA)**, così come dettagliato in tabella:

Asse prioritario e Obiettivo specifico	**Tipologia di spesa**	**Investimenti Ammessi**	**Agevolazioni ammesse**
		Ammontare (€)	**Ammontare (€)**
Asse prioritario III obiettivo specifico 3a Azione 3.1	Attivi Materiali	4.338.564,61	1.183.880,16
	Servizi di consulenza a mbientali	57.000,00	28.500,00
Asse prioritario III obiettivo specifico 3d Azione 3.5	Servizi di consulenza in Internazionalizzazione	300.000,00	121.500,00
Asse prioritario III obiettivo specifico 3e Azione 3.7	E-Business	0,00	0,00
Totale Asse III		**4.695.564,61**	**1.333.880,16**
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.1	Ricerca Industriale	366.489,32	274.866,99
	Sviluppo Sperimentale	328.221,66	164.110,83
	Studi di fattibilità tecnica	0,00	0,00
	Brevetti ed altri diritti proprietà Industriale	0,00	0,00
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.3	Innovazione Tecnologica	320.000,00	160.000,00
Totale Asse I		**1.014.710,98**	**598.977,82**
TOTALE GENERALE		**5.710.275,59**	**1.932.857,98**

- l'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)**, con nota PEC del 2 dicembre 2020, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi in data 03.12.2020 al prot. AOO_158/16244, ha comunicato l'impegno ad un ulteriore aumento di 1,00 ULA, e quindi portando le ULA nell'esercizio a regime a 5,00; tale impegno sarà sottoscritto nel Disciplinare PIA.

Tutto ciò premesso, si propone di esprimere l'indirizzo all'approvazione della proposta del progetto definitivo presentata dall'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba) - Codice Progetto: SN7QTL6, con sede legale in Bari (Ba) - Via Celio e Vincenzo Sabini, 11- C.F. 05949910722- Codice Ateco 2007: 28.92.09 "Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti e accessori)"** che troverà copertura sui Capitoli di spesa riportati nella copertura finanziaria 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 secondo il seguente schema:

Importo totale in Attivi Materiali e Servizi di Consulenza Ambientale	**€** 1.212.380,16
Esercizio finanziario 2020	**€** 1.212.380,16
Importo totale in Consulenza Internazionalizzazione	**€** 121.500,00
Esercizio finanziario 2020	**€** 121.500,00
Importo totale in E-business	**€** 0,00
Esercizio finanziario 2020	**€** 0,00
Importo totale in Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale	**€** 438.977,82
Esercizio finanziario 2020	**€** 438.977,82
Importo totale in Innovazione	**€** 160.000,00
Esercizio finanziario 2020	**€** 160.000.00

e di procedere alle fasi successive sino alla sottoscrizione del Disciplinare.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

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

La copertura finanziaria degli oneri derivanti dal presente provvedimento, pari ad € **1.932.857,98 è garantita** dalla DGR n. **757** del 15/05/2018 di variazione al Bilancio di Previsione 2018 e Pluriennale 2018-2020 a valere sul Fondo per lo Sviluppo e Coesione 2007/2013 – Deliberazioni Cipe n. 62/11 e n. 92/2012 come di seguito specificato:

Parte I^ - ENTRATA

- **Capitolo 2032415** *"Fondo per lo Sviluppo e Coesione 2007/2013 – Deliberazioni Cipe"* per € **1.932.857,98 -** Esigibilità: € **1.932.857,98 nell'esercizio finanziario 2020**
- CRA: ***62.06 – Sezione Programmazione Unitaria***
- Titolo – Tipologia – Categoria: ***4.2.1***
- Codifica Piano dei Conti Finanziario: ***E. 4.02.01.01.001***
- Codice Transazione Europea: ***2***
- Debitore: ***Ministero dello Sviluppo Economico***
- Titolo giuridico che supporta il credito: ***Delibera Cipe n. 92/2012. Fondo per lo Sviluppo e la Coesione Regione Puglia. Programmazione delle residue risorse 2000-2006 e 2007-2013 e modifica della delibera n. 62/2011***

Parte II^ - SPESA

- **Capitolo 1147031** *"Fondo di Sviluppo e Coesione 2007/2013 – Delibera CIPE n. 62/2011, n. 92/2012 – Settore d'intervento – Contributi agli investimenti a imprese"* per € **1.932.857,98 -** Esigibilità: € **1.932.857,98 nell'esercizio finanziario 2020**
- CRA: ***62.07 – Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi***
- Missione – Programma – Titolo: ***14.5***
- Codifica Piano dei Conti Finanziario: ***U. 2.03.03.03.999***
- Codice Transazione Europea: ***8***
- Codifica di cui al punto 1 lettera i) dell'Allegato n. 7 al D. Lgs. 118/11: ***1***

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 ai sensi dell'art. 4 – comma 4 – lettere D/K della L.R. n. 7/97.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta:

1. **Di prendere atto di quanto riportato nelle premesse, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;**
2. **Di prendere atto** della relazione istruttoria predisposta dalla Società Puglia Sviluppo S.p.A. - Modugno (Ba) del 19.11.2020 prot. n. 25225/U, agli atti della Sezione al prot. n. AOO_158/15425 del 20.11.2020, relativa all'analisi e valutazione del progetto definitivo presentato dall'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. con sede legale in Bari (Ba) - Via Celio e Vincenzo Sabini, 11- C.F. 05949910722,** per un investimento da realizzarsi a **Modugno (Ba) - Via Giacomo Sbisà, sn - Codice Ateco 2007: 28.92.09 "Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti e accessori)"** dell'importo complessivo di **€. 5.710.275,59** e di un contributo concedibile di **€. 1.932.857,98**, conclusasi con esito positivo, che si allega al presente Atto per farne parte integrante **(ALLEGATO A)**;
3. **Di esprimere l'indirizzo** all'approvazione del **progetto definitivo**, sulla base delle risultanze della fase istruttoria svolta dalla Società Puglia Sviluppo S.p.A. - Modugno (BA) per la realizzazione del progetto industriale da realizzarsi negli anni **2018-2021**, presentato dall' impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)**, per un importo complessivo ammissibile di **€. 5.710.275,59** comportante un onere a carico della finanza pubblica di **€. 1.932.857,98** e con la previsione di realizzare nell'esercizio a regime un incremento occupazionale di n. **+ 04 unità lavorative (ULA)**, così come dettagliato in tabella**:**

Asse prioritario e Obiettivo specifico	**Tipologia di spesa**	**Investimenti Ammessi**	**Agevolazioni ammesse**
		Ammontare (€)	**Ammontare (€)**
Asse prioritario III obiettivo specifico 3a Azione 3.1	Attivi Materiali	4.338.564,61	1.183.880,16
	Servizi di consulenza ambientali	57.000,00	28.500,00
Asse prioritario III obiettivo specifico 3d Azione 3.5	Servizi di consulenza in Internazionalizzazione	300.000,00	121.500,00
Asse prioritario III obiettivo specifico 3e Azione 3.7	E-Business	0,00	0,00
Totale Asse III		**4.695.564,61**	**1.333.880,16**

Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.1	Ricerca Industriale	366.489,32	274.866,99
	Sviluppo Sperimentale	328.221,66	164.110,83
	Studi di fattibilità tecnica	0,00	0,00
	Brevetti ed altri diritti proprietà Industriale	0,00	0,00
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.3	Innovazione Tecnologica	320.000,00	160.000,00
Totale Asse I		**1.014.710,98**	**598.977,82**
TOTALE GENERALE		**5.710.275,59**	**1.932.857,98**

4. **Di ripartire** la spesa entro gli esercizi finanziari secondo i seguenti schema:

Importo totale in Attivi Materiali e Servizi di Consulenza Ambientale	**€** 1.212.380,16
Esercizio finanziario 2020	**€** 1.212.380,16
Importo totale in Consulenza Internazionalizzazione	**€** 121.500,00
Esercizio finanziario 2020	**€** 121.500,00
Importo totale in E-business	**€** 0,00
Esercizio finanziario 2020	**€** 0,00
Importo totale in Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale	**€** 438.977,82
Esercizio finanziario 2020	**€** 438.977,82
Importo totale in Innovazione	**€** 160.000,00
Esercizio finanziario 2020	**€** 160.000.00

5. **Di prendere atto** degli impegni aggiuntivi assunti dall'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)**, con nota PEC del 2 dicembre 2020, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi in data 03.12.2020 al prot. AOO_158/16244 e meglio specificati in narrativa, ed in particolare l'incremento degli ULA da 4,00 a 5,00 impegno da sottoscrivere nel Disciplinare PIA;
6. **Di autorizzare** la Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi alla sottoscrizione del Disciplinare ed all'adozione di tutti gli atti necessari e consequenziali, ivi comprese quella dell'Atto di Concessione Provvisoria delle agevolazioni e le eventuali liquidazioni;
7. **Di stabilire** in **30 giorni** dalla notifica della Concessione Provvisoria delle agevolazioni la tempistica per la sottoscrizione del Disciplinare, ai sensi dell'art. 32 - comma 1 del Regolamento Regionale n. 17 del 30.09.2014 e ss.mm.ii. recante la disciplina dei Regimi di Aiuto Regionali;
8. **Di autorizzare** la Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi a concedere eventuali proroghe al termine di cui al punto precedente in caso di motivata richiesta da parte del Soggetto Proponente;
9. **Di autorizzare** la Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi ad approvare eventuali modifiche che, in conformità con quanto disposto dalle clausole del Disciplinare, intervengono nel corso di realizzazione del programma di investimenti ammessi;

10. **Di dare atto** che il presente provvedimento non determina alcun diritto a favore dell'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)**, ne obbligo di spesa per l'Amministrazione Regionale;
11. **Di notificare** il presente provvedimento all'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)** a cura della Sezione proponente;
12. **Di pubblicare** il presente provvedimento nel **Bollettino Ufficiale della Regione Puglia**.

SI ATTESTA CHE IL PRESENTE PROCEDIMENTO ISTRUTTORIO AFFIDATO E' STATO ESPLETATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI E CHE IL PRESENTE SCHEMA DI PROVVEDIMENTO, PREDISPOSTO AI FINI DELL'ADOZIONE DELL'ATTO FINALE DA PARTE DELLA GIUNTA REGIONALE, E' CONFORME ALLE RISULTANZE ISTRUTTORIE.

L'Istruttore
Michele Valeriano

Il Responsabile del procedimento
Lorenzo Scatigna

La Dirigente del Servizio Incentivi PMI, Grandi Imprese
Claudia Claudi

La Dirigente della Sezione Competitività
e Ricerca dei Sistemi Produttivi
Gianna Elisa Berlingerio

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento non ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera osservazioni, ai sensi del combinato disposto degli artt. 18 e 20 del DPGR n.443/2015

Il Direttore di Dipartimento
Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione,
Formazione e Lavoro
Domenico Laforgia

L' Assessore allo Sviluppo Economico
Alessandro Delli Noci

LA GIUNTA REGIONALE

- udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore alla Sviluppo Economico;
- viste le dichiarazioni poste in calce al presente provvedimento da parte del Funzionario Istruttore, della Dirigente del Servizio Incentivi PMI, 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

1. **Di prendere atto di quanto riportato nelle premesse, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;**

2. **Di prendere atto** della relazione istruttoria predisposta dalla Società Puglia Sviluppo S.p.A. - Modugno (Ba) del 19.11.2020 prot. n. 25225/U, agli atti della Sezione al prot. n. AOO_158/15425 del 20.11.2020, relativa all'analisi e valutazione del progetto definitivo presentato dall'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. con sede legale in Bari (Ba) - Via Celio e Vincenzo Sabini, 11- C.F. 05949910722,** per un investimento da realizzarsi a **Modugno (Ba) - Via Giacomo Sbisà, sn - Codice Ateco 2007: 28.92.09 "Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti e accessori)"** dell'importo complessivo di **€. 5.710.275,59** e di un contributo concedibile di **€. 1.932.857,98**, conclusasi con esito positivo, che si allega al presente Atto per farne parte integrante **(ALLEGATO A)**;
3. **Di esprimere l'indirizzo** all'approvazione del **progetto definitivo**, sulla base delle risultanze della fase istruttoria svolta dalla Società Puglia Sviluppo S.p.A. - Modugno (BA) per la realizzazione del progetto industriale da realizzarsi negli anni **2018-2021**, presentato dall' impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)**, per un importo complessivo ammissibile di **€. 5.710.275,59** comportante un onere a carico della finanza pubblica di **€. 1.932.857,98** e con la previsione di realizzare nell'esercizio a regime un incremento occupazionale di n. **+ 04 unità lavorative (ULA)**, così come dettagliato in tabella**:**

Asse prioritario e Obiettivo specifico	**Tipologia di spesa**	**Investimenti Ammessi**	**Agevolazioni ammesse**
		Ammontare (€)	**Ammontare (€)**
Asse prioritario III obiettivo specifico 3a Azione 3.1	Attivi Materiali	4.338.564,61	1.183.880,16
	Servizi di consulenza ambientali	57.000,00	28.500,00
Asse prioritario III obiettivo specifico 3d Azione 3.5	Servizi di consulenza in Internazionalizzazione	300.000,00	121.500,00
Asse prioritario III obiettivo specifico 3e Azione 3.7	E-Business	0,00	0,00
Totale Asse III		**4.695.564,61**	**1.333.880,16**
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.1	Ricerca Industriale	366.489,32	274.866,99
	Sviluppo Sperimentale	328.221,66	164.110,83
	Studi di fattibilità tecnica	0,00	0,00
	Brevetti ed altri diritti proprietà Industriale	0,00	0,00
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.3	Innovazione Tecnologica	320.000,00	160.000,00
Totale Asse I		**1.014.710,98**	**598.977,82**
TOTALE GENERALE		**5.710.275,59**	**1.932.857,98**

4. **Di ripartire** la spesa entro gli esercizi finanziari secondo i seguenti schema:

Importo totale in Attivi Materiali e Servizi di Consulenza Ambientale	**€** 1.212.380,16
Esercizio finanziario 2020	**€** 1.212.380,16

Importo totale in Consulenza Internazionalizzazione	**€** 121.500,00
Esercizio finanziario 2020	**€** 121.500,00

Importo totale in E-business	**€** 0,00
Esercizio finanziario 2020	**€** 0,00

Importo totale in Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale	**€** 438.977,82
Esercizio finanziario 2020	**€** 438.977,82

Importo totale in Innovazione	**€** 160.000,00
Esercizio finanziario 2020	**€** 160.000.00

5. **Di prendere atto** degli impegni aggiuntivi assunti dall'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)**, con nota PEC del 2 dicembre 2020, acquisita agli atti della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi in data 03.12.2020 al prot. AOO_158/16244 e meglio specificati in narrativa, ed in particolare l'incremento degli ULA da 4,00 a 5,00 impegno da sottoscrivere nel Disciplinare PIA;
6. **Di autorizzare** la Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi alla sottoscrizione del Disciplinare ed all'adozione di tutti gli atti necessari e consequenziali, ivi comprese quella dell'Atto di Concessione Provvisoria delle agevolazioni e le eventuali liquidazioni;
7. **Di stabilire** in **30 giorni** dalla notifica della Concessione Provvisoria delle agevolazioni la tempistica per la sottoscrizione del Disciplinare, ai sensi dell'art. 32 - comma 1 del Regolamento Regionale n. 17 del 30.09.2014 e ss.mm.ii. recante la disciplina dei Regimi di Aiuto Regionali;
8. **Di autorizzare** la Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi a concedere eventuali proroghe al termine di cui al punto precedente in caso di motivata richiesta da parte del Soggetto Proponente;
9. **Di autorizzare** la Dirigente della Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi ad approvare eventuali modifiche che, in conformità con quanto disposto dalle clausole del Disciplinare, intervengono nel corso di realizzazione del programma di investimenti ammessi;
10. **Di dare atto** che il presente provvedimento non determina alcun diritto a favore dell'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)**, ne obbligo di spesa per l'Amministrazione Regionale;
11. **Di notificare** il presente provvedimento all'impresa proponente **Indeco Ind S.p.A. - Bari (Ba)** a cura della Sezione proponente;
12. **Di pubblicare** il presente provvedimento nel **Bollettino Ufficiale della Regione Puglia**.

Il Segretario della Giunta
Giovanni Campobasso

Il Presidente della Giunta
Michele Emiliano

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 2 "Aiuti ai programmi integrati promossi da MEDIE IMPRESE"
(articolo 26 del Regolamento Regionale n. 17 del 30/09/2014)

RELAZIONE ISTRUTTORIA PROGETTO DEFINITIVO

Impresa proponente:
Indeco Ind S.p.A.

Firmato digitalmente da: Gianna Elisa Berlingerio
Organizzazione: REGIONE PUGLIA/80017210727
Data: 04/12/2020 15:40:18

"Indeco 4.0"

DD di ammissione dell'istanza di accesso	*D.D. n. 561 del 10/04/2018*
Comunicazione regionale di ammissione alla presentazione del progetto definitivo	*AOO_158/2749 del 11/04/2018*
Investimento industriale proposto da Progetto Definitivo	*€ 6.056.494,61*
Investimento industriale ammesso da Progetto Definitivo	*€ 5.710.275,59*
Agevolazione concedibile	*€ 1.932.857,98*
Incremento occupazionale	*+ 4*
Rating di legalità	*Sì*
Premialità in R&S	*Sì*
Localizzazione investimento: Via Giacomo Sbisà, Snc – Z.I. Modugno (BA)	

Indice

Premessa 4
1. Verifica di decadenza 5
1.1 Tempistica e modalità di trasmissione della domanda 5
1.2 Completezza della documentazione inviata 5
1.2.1 Verifica del potere di firma 5
1.2.2 Definizione/illustrazione dei contenuti minimi del programma d'investimento 5
1.2.3 Eventuale forma di associazione 6
1.2.4 Verifica di avvio del programma di investimenti 6
1.2.5 Verifica rispetto requisiti art. 2 dell'Avviso e art. 25 del Regolamento e delle condizioni di concessione della premialità (rating di legalità e/o contratto di rete) 6
1.3 Conclusioni 6
2. Presentazione dell'iniziativa 7
2.1 Soggetto proponente 7
2.2 Sintesi dell'iniziativa 11
2.3 Analisi della tecnologia e delle soluzioni innovative utilizzate e coerenza con le aree di innovazione della Smart Puglia 2020 12
2.4 Cantierabilità dell'iniziativa 14
2.4.1 Immediata realizzabilità dell'iniziativa 14
2.4.2 Sostenibilità ambientale dell'iniziativa 19
2.4.3 Valorizzazione e riqualificazione delle attività produttive e delle strutture esistenti 23
3. Verifica di ammissibilità delle spese di investimento in Attivi Materiali 23
3.1 Ammissibilità, pertinenza e congruità dell'investimento in attivi materiali e delle relative spese .. 23
3.1.1 congruità studi preliminari di fattibilità e progettazioni e direzione lavori 23
3.1.2 congruità suolo aziendale e sue sistemazioni 24
3.1.3 congruità opere murarie e assimilabili 24
3.1.4 congruità macchinari, impianti, attrezzature varie e programmi informatici 26
3.1.5 congruità brevetti, licenze, know how e conoscenze tecniche non brevettate 29
3.1.6 note conclusive 29
4. Verifica di ammissibilità del progetto di Ricerca e Sviluppo 33
4.1 Verifica preliminare 33
4.2 Valutazione tecnico economica 34
5. Verifica di ammissibilità degli investimenti in Innovazione Tecnologica, dei processi e

dell'organizzazione 40
5.1 Verifica preliminare 40
5.2 Valutazione tecnico economica 43
6. Verifica di ammissibilità degli investimenti per l'acquisizione di servizi 47
6.1 Verifica preliminare 47
6.2 Valutazione tecnico economica 48
7. Valutazioni economico finanziarie dell'iniziativa 54
7.1 Dimensione del beneficiario 54
7.2 Capacità reddituale dell'iniziativa 57
7.3 Rapporto tra mezzi finanziari ed investimenti previsti 57
8. Creazione di nuova occupazione e qualificazione professionale 58
9. Rispetto delle prescrizioni effettuate in sede di ammissione alla fase istruttoria 61
10. Indicazioni/Prescrizioni per la fase successiva 62
11. Conclusioni 64
Allegato: Elencazione della documentazione prodotta per il progetto definitivo 66

Premessa

L'impresa **Indeco Ind S.p.A.** (Cod. Fisc. e P. IVA 05949910722) è stata ammessa alla fase di presentazione del progetto definitivo con D.D. n. 561 del 10/04/2018, notificata a mezzo PEC in data 11/04/2018 mediante comunicazione regionale prot. n. AOO_158/2749 del 11/04/2018, per la realizzazione di un programma di investimenti ammesso e deliberato per **€ 5.660.300,46** (€ 3.996.800,46 in Attivi Materiali, € 300.000,00 in Servizi di Consulenza, € 973.500,00 in R&S, e € 390.000,00 in Innovazione) con relativa agevolazione massima concedibile pari ad **€ 2.155.755,16**.

Sintesi degli investimenti ammissibili da istanza di accesso

Asse prioritario e Obiettivo Specifico		Investimenti proposti e ammissibili	Contributo richiesto e ammesso
	Tipologia spesa	Ammontare (€)	Ammontare (€)
Asse prioritario III - Obiettivo specifico 3a - Azione 3.1	Attivi Materiali	3.996.800,46	1.183.880,16
Asse prioritario III - Obiettivo specifico 3a - Azione 3.1	Servizi di Consulenza (ISO 14001)	0,00	0,00
Asse prioritario III - Obiettivo specifico 3d - Azione 3.5	Servizi di Consulenza (Programmi di marketing internazionale e Partecipazione a fiere)	300.000,00	150.000,00
Asse prioritario III - Obiettivo specifico 3e - Azione 3.7	E-Business	0,00	0,00
Totale Asse prioritario III		**4.296.800,46**	**1.333.880,16**
Asse prioritario I - Obiettivo specifico 1a - Azione 1.1	Ricerca Industriale	560.500,00	420.375,00
	Sviluppo Sperimentale	413.000,00	206.500,00
	Studi di fattibilità tecnica	0,00	0,00
	Brevetti ed altri diritti di proprietà industriale	0,00	0,00
Asse prioritario I - Obiettivo specifico 1a - Azione 1.3	Innovazione Tecnologica	390.000,00	195.000,00
Totale Asse prioritario I		**1.363.500,00**	**821.875,00**
TOTALE		**5.660.300,46**	**2.155.755,16**

Il progetto industriale, partendo dal progetto di ricerca, intende favorire l'evoluzione aziendale verso soluzioni innovative per nuovi sistemi di demolizione ed implementazioni di tecnologie che consentano di ottenere un elevato livello di efficientamento del processo di lavorazione. In particolare, il programma di investimento prevede anche la realizzazione di una nuova unità locale finalizzata alla produzione di nuovi prodotti in grado di rendere l'azienda capace di supportare l'aggiornamento tecnologico.

Per il presente programma di investimenti la proponente intende adottare il seguente Codice Ateco: *28.92.09– Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti ed accessori),* già confermato in sede di istanza di accesso.

1. Verifica di decadenza

1.1 Tempistica e modalità di trasmissione della domanda

Sono state eseguite le seguenti verifiche (art. 13 dell'Avviso):

a. il progetto definitivo è stato trasmesso via PEC in data 11/06/2018, ricadendo il 10/06/2018 in un giorno festivo (Domenica) e, pertanto, entro 60 gg. dalla data di ricevimento della comunicazione di ammissione alla fase di presentazione del progetto definitivo da parte della Regione Puglia, così come stabilito dalla normativa di riferimento;
b. il progetto è stato elaborato utilizzando la modulistica prevista. In particolare, l'impresa ha presentato:
   - ✓ Sezione 1 del progetto definitivo - Proposta di progetto definitivo;
   - ✓ Sezione 2 del progetto definitivo - Scheda tecnica di sintesi e Relazione generale "Attivi Materiali";
   - ✓ Sezione 3 del progetto definitivo - Formulario R&S;
   - ✓ Sezione 4 del progetto definitivo – Formulario in Innovazione tecnologica;
   - ✓ Sezione 5 del progetto definitivo – Formulario in investimenti in Servizi di Consulenza - spontaneamente integrata, con PEC del 19/06/2018, acquisita da Puglia Sviluppo S.p.A. il 19/06/2018 con prot. n. 6469/I;
   - ✓ Sezione 6 del progetto definitivo - D.S.A.N. su aiuti incompatibili;
   - ✓ Sezione 7/8/10 del progetto definitivo - D.S.A.N. su conflitto di interessi, su eventuale cumulo di agevolazioni e sussistenza dei requisiti per la concedibilità della maggiorazione in R&S;
   - ✓ Sezione 9 del progetto definitivo - D.S.A.N. su impegno occupazionale ed interventi integrativi salariali completa di file *excel* di dettaglio delle ULA e di relazione di sintesi sull'impatto occupazionale degli investimenti previsti.
c. il progetto definitivo è pervenuto alla Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi, a mezzo PEC del 11/06/2018, acquisito con prot. AOO_158/4881 del 12/06/2018 e da Puglia Sviluppo S.p.A. con prot. n.6258/I del 13/06/2018; sono state, successivamente, presentate ulteriori integrazioni, dettagliate nell'Allegato - "Elencazione della documentazione prodotta nel progetto definitivo" alla presente relazione.

1.2 Completezza della documentazione inviata

1.2.1 Verifica del potere di firma

La proposta di progetto industriale relativamente all'impresa Indeco Ind S.p.A. è sottoscritta dal Sig. Vitulano Mario, in qualità di Legale Rappresentante, così come risulta da verifiche camerali.

1.2.2 Definizione/illustrazione dei contenuti minimi del programma d'investimento

Il progetto riporta i contenuti minimi di cui all'art. 22 comma 2 del Regolamento ed, in particolare:

- enuncia chiaramente i presupposti e gli obiettivi sotto il profilo economico, industriale, commerciale e finanziario.

L'esame della documentazione presentata, che nel prosieguo sarà illustrata, porta alle seguenti valutazioni:

- le informazioni fornite, anche in seguito alle integrazioni richieste, in relazione al soggetto proponente risultano esaustive;
- il programma di investimenti è supportato da preventivi, planimetrie, elaborati grafici e layout;

- il piano finanziario di copertura degli investimenti e le relative previsioni economiche, patrimoniali e finanziarie sono dettagliatamente descritte;
- le ricadute occupazionali sono ampiamente descritte mediante l'indicazione del numero di ULA relativo ai dodici mesi antecedenti la presentazione dell'istanza di accesso ed il dato da raggiungere nell'anno a regime, relativo alle nuove risorse che saranno parte integrante del progetto da realizzare.

1.2.3 Eventuale forma di associazione
Ipotesi non ricorrente.

1.2.4 Verifica di avvio del programma di investimenti
L'impresa con integrazioni al progetto definitivo, tenuto conto delle tempistiche di realizzazione dei singoli programmi (Attivi Materiali, R&S, Servizi di Consulenza, Partecipazioni a fiere ed Innovazione Tecnologica), prevede una tempistica complessiva di realizzazione dell'intero programma degli investimenti pari a n. **43 mesi**, come di seguito dettagliato:

- avvio a realizzazione del programma: 30/05/2018;
- ultimazione del programma: 31/12/2021;
- entrata a regime del nuovo programma: 01/07/2022;
- anno a regime: 2023.

La data di avvio degli investimenti risulta essere successiva al ricevimento della comunicazione di ammissione alla fase di presentazione del progetto definitivo da parte della Regione Puglia (10/04/2018), così come stabilito dall'art. 31 c. 4 del Regolamento e dall'art. 15 c. 1 dell'Avviso, come modificato con Determinazione n. 69 del 27/01/2016 (BURP n. 13 del 11/02/2016): *si intende quale avvio del programma 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. Ai fini dell'individuazione della data di avvio del programma non si tiene conto degli studi di fattibilità. Si precisa che ciascuna spesa deve essere supportata dal relativo ordine di acquisto o dal preventivo controfirmato per accettazione".*
In sede di rendicontazione, l'impresa dovrà dare evidenza dell'atto giuridicamente vincolante che ha determinato l'avvio dell'investimento.

1.2.5 Verifica rispetto requisiti art. 2 dell'Avviso e art. 25 del Regolamento e delle condizioni di concessione della premialità (rating di legalità e/o contratto di rete)
Il progetto definitivo è proposto nel rispetto dei requisiti indicati nell'art. 2 dell'Avviso e nell'art. 25 del Regolamento. Inoltre, l'impresa ha dichiarato di essere in possesso del Rating di Legalità. La verifica sul sito dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ha dato esito positivo. L'impresa risulta aver rinnovato il rating di legalità dal 05/11/2019 con validità fino al 05/11/2021 e dispone del seguente rating: 2 stella. Si segnala che, al fine del riconoscimento definitivo della maggiorazione dell'agevolazione, l'impresa deve dimostrare di possedere e mantenere il requisito fino all'erogazione del contributo finale.

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

2. Presentazione dell'iniziativa

2.1 Soggetto proponente

Forma e composizione societaria

L'impresa proponente Indeco Ind S.p.A., Partita IVA 05949910722, è stata costituita in data 13/01/2003 come si evince da visure camerali, ha avviato la propria attività in data 14/01/2003 ed ha sede legale in Via Celio e Vincenzo Sabini, 11 – 70123 Bari (BA), oltre a n. 2 sedi secondarie site in Viale G. Lindemann, 10 - 70123 Bari (BA) e in Via Giuseppe Garibaldi, 63 – 20061 Carugate (MI).

La società presenta un capitale sociale pari ad € 5.200.000,00 deliberato, sottoscritto e versato, così ripartito:

- 4S Holding S.p.A., con una quota di partecipazione di € 2.340.000,00 pari al 45% dell'intero capitale;
- Vico S.r.l., con una quota di partecipazione di € 2.600.000,00 pari al 50% dell'intero capitale;
- Carabellese Pietro Marcello, con una quota di partecipazione di € 260.000,00 pari al 5% dell'intero capitale.

Inoltre, da verifiche camerali del 18/03/2020, è emerso il possesso di ulteriori partecipazioni da parte dei predetti soci, così come segue:

- 4S Holding S.p.A. con una partecipazione al 49% in Tur Sud Iniziative Turistiche S.r.l., 45% in Visaco S.p.A., 90% in Sareba S.r.l., 90% in Sareba Sud S.r.l., 4,85% in IMM Pro S.p.A., 46% in Arvisa S.r.l., 95% in Essegi S.r.l., 73% in Dolcefarniente S.r.l. e 100% in Com.Pro S.r.l. in liquidazione;
- Vico S.r.l., con una partecipazione al 50% in Officina Meccanica Pansini S.r.l., 40% in Italia Yachts S.r.l., 46% in Arvisa S.r.l. e 14,31 in IMM Pro S.p.A.;
- Carabellese Pietro Marcello con una partecipazione per il 5% in Visaco S.p.A.

Infine, si segnala che l'impresa proponente, così come risulta dalle verifiche camerali, risulta in possesso delle seguenti partecipazioni i cui valori risultano interamente ripresi nel predetto Bilancio consolidato:

- Cos.Mec. S.r.l. per il 100%;
- Ammerco S.r.l. per il 100%;
- Hideco S.r.l. per il 100%;
- Precision S.r.l. per il 100%;
- Adenco S.r.l. per il 100%;

Le partecipazioni sopra citate, in applicazione della normativa prevista per la determinazione della dimensione d'impresa, sono state valutate ai fini della determinazione della dimensione della proponente, così come dettagliato nel prosieguo al paragrafo circa la dimensione di impresa.

Infine, rispetto a quanto già accertato in sede di istanza di accesso, si procede, di seguito, a verificare l'assenza delle condizioni di impresa in difficoltà:

- ***Esclusione delle condizioni a) e/o b) punto 18) dell'art. 2 del Reg. (UE) n. 651/2014 relative alle imprese in difficoltà***

Si evidenzia che dall'analisi dei bilanci approvati, l'impresa non si trova in condizioni tali da risultare un'impresa in difficoltà, come definito dall'art. 2 del Regolamento di esenzione UE 651/2014. In sintesi, di seguito, si riportano i dati di bilancio più significativi registrati negli ultimi due anni:

Indeco Ind S.p.A.	2019 (ultimo esercizio)	2018 (penultimo esercizio)
Patrimonio Netto	**28.763.196,00**	**29.173.912,00**
Capitale	5.200.000,00	5.200.000,00
Riserva Legale	1.040.000,00	1.040.000,00
Riserva da soprapprezzo delle azioni	0,00	0,00
Altre Riserve	3.913.833,00	3.905.924,00
Utili/perdite portate a nuovo	15.020.079,00	14.168.857,00
Utile dell'esercizio	3.589.284,00	4.859.131,00

Si evidenzia che entrambi gli esercizi considerati si chiudono con un risultato netto positivo.

- ***Esclusione delle condizioni c) e d) punto 18) dell'art. 2 del Reg. (UE) n. 651/2014 relative alle imprese in difficoltà***

Indeco Ind S.p.A.	Verifica
c) qualora l'impresa sia oggetto di procedura concorsuale per insolvenza o soddisfi le condizioni previste dal diritto nazionale per l'apertura nei suoi confronti di una tale procedura su richiesta dei suoi creditori	l'impresa risulta attiva come da verifica del certificato camerale del 05/10/2020
d) qualora l'impresa abbia ricevuto un aiuto per il salvataggio e non abbia ancora rimborsato il prestito o revocato la garanzia, o abbia ricevuto un aiuto per la ristrutturazione e sia ancora soggetta a un piano di ristrutturazione	Dai Bilanci degli ultimi due esercizi e dai relativi allegati non si rilevano "aiuti per imprese in difficoltà"

Infine, in ottemperanza agli adempimenti previsti dal D. Lgsl.115/2017, è stato consultato il portale del Registro Nazionale degli Aiuti di Stato ed effettuata la Visura Aiuti e la Visura Deggendorf, in data 05/10/2020, da cui è emerso quanto segue:

- Visura Aiuti: Per il beneficiario indicato nella richiesta, risulta n. 6 concessioni COR come di seguito elencato: COR 145379; COR:2522219; COR:2844145; COR 312686; COR 311204; COR 332357.

Visura Deggendorf: *Si accerta che il soggetto beneficiario, identificabile tramite il codice fiscale 05949910722, NON RISULTA PRESENTE nell'elenco dei soggetti tenuti alla restituzione degli aiuti oggetto di decisione di recupero della Commissione Europea*.

In relazione ai predetti aiuti risultanti dalla Visura Aiuti, la società proponente ha presentato a mezzo PEC del 26/10/2020, DSAN datata 17/10/2020, a firma del legale rappresentante, nella quale si attesta che i seguenti Aiuti: "*non riguardano spese nell'ambito del programma PIA SN7QTL6*".

Oggetto sociale

L'impresa proponente ha come oggetto sociale la costruzione e la realizzazione di macchinari e di impianti di interesse pubblico e privato, ricambi, accessori e parti distaccate, la costruzione ed il montaggio di carpenteria metallica per uso civile ed industriale, la costruzione ed il montaggio di macchine e loro parti, la manutenzione di impianti industriali, la costruzione ed il montaggio di attrezzature tecniche e le lavorazioni meccaniche di precisione mediante utilizzo di macchine ed impianti a controllo numerico.

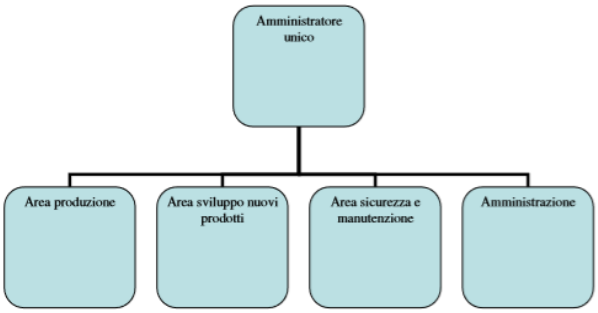
Struttura organizzativa

In seguito a richiesta di integrazioni, la società proponente ha inviato a mezzo PEC del 27/07/2018, acquisita da Puglia Sviluppo S.p.A. con prot. n. 7930/I del 27/07/2018, la sezione 2 contenente la struttura organizzativa della società.

La proponente da un punto di vista organizzativo presenta una struttura piramidale con un'attività organizzata in 4 aree:

1. area commerciale, responsabile dell'attuazione delle politiche commerciali dell'azienda; in tale area il personale si occupa di individuare le opportune ed adeguate strategie di mercato e sviluppo dei prodotti (marketing), di commercializzare i prodotti realizzati, organizzare e realizzare le vendite e fornire assistenza al cliente;
2. area produzione, responsabile della creazione dei prodotti aziendali; in tale area il personale si occupa di progettare non solo il prodotto in senso stretto bensì di organizzare materialmente i processi di produzione ed industrializzare i prodotti, gestire i reparti di produzione, condurre gli impianti automatizzati;
3. area sicurezza e manutenzione; in tale area il personale si occupa di offrire un servizio di assistenza tecnica e programmata affinché i prodotti aziendali possano garantire le migliori performance ed una continua efficienza nel tempo;
4. area amministrativa.

L'organigramma della Indeco Ind S.p.A. è il seguente:



Campo di attività

La società, così come risulta da visura camerale, si occupa della costruzione e realizzazione di macchinari ed impianti di interesse pubblico e privato, loro ricambi, accessori, parti distaccate, oltre alla costruzione e il montaggio di carpenteria metallica per uso civile ed industriale, di macchine e loro parti, un ulteriore attività è rappresentata dalla manutenzione di impianti industriali e quella di costruzione e montaggio di attrezzature tecniche.

Il settore economico di riferimento primario dell'impresa è quello identificato dal seguente codice Ateco 2007: *28.92.09 - Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti e accessori)*, proposto per il presente programma di investimento, già confermato in sede di istanza di accesso.

Risultati conseguiti e prospettive di sviluppo

Indeco Ind S.p.A., secondo quanto riportato nella scheda tecnica di sintesi, intende ricercare, sviluppare e prototipare soluzioni innovative di demolizione (di materiali lapidei e metallici) ed estrazione mineraria rispondenti alle più stringenti normative, relative alle emissioni sonore ed alle vibrazioni oggetto di rischio per l'incolumità dei lavoratori impiegati nel settore. Inoltre, intende rinnovare l'offerta commerciale dell'azienda realizzando ed ottimizzando le esistenti tecnologie utilizzate nella demolizione, quali i martelli idraulici, al fine di garantire all'utilizzatore finale un prodotto più performante ed efficiente dal punto di vista energetico, ergonomico ed ambientale e perfettamente in grado di garantire un ridotto consumo del carburante ed un incremento della produttività del martello idraulico. Inoltre, la società intende ampliare la gamma di prodotti aziendali per demolizione con la realizzazione di attrezzature idrauliche alternative a quelle ad impatto, oltre a sviluppare attrezzature innovative per il riciclaggio di materiali lapidei e metallici. In particolare, le attrezzature idrauliche innovative, alternative alle comuni macchine ad impatto, risultano, a parere della proponente, i martelli demolitori idraulici basati su principi di funzionamento diversi, quali: demolizione di materiale lapideo tramite processi di asportazione (teste fresanti idrauliche), demolizione di materiale lapideo tramite processo combinato di vibrazione – impatto (ripper vibranti idraulici), demolizione di materiale lapideo tramite processo di impatto a bassa frequenza (martelli a caduta). Inoltre, a supporto del settore del riciclaggio (di materiali lapidei e metallici), il progetto intende sviluppare attrezzature idrauliche innovative ad alta efficienza, quali:

- cesoie per la demolizione di materiale metallico ferroviario (rail putter);
- frantumatori per la demolizione di materiale lapideo tramite processo di frantumazione (frantumatori idraulici);
- material handling, che consentono di processare in maniera efficiente e puntuale il materiale proveniente dai processi di demolizione al fine di rendere la classificazione, lo stoccaggio ed il riutilizzo di questi materiali economici e sostenibili.

Per quanto attiene alla ricerca, l'azienda intende ideare, ricercare, sviluppare e prototipare le macchine con particolare attenzione ai bisogni ed alle esigenze del mercato (oltre che alle normative) senza trascurare tutte le problematiche inerenti alla progettazione, installazione e manutenzione di esse.

In particolare, intende integrare nuove tecnologie digitali all'interno dei processi industriali in modo da automatizzare ed ottimizzare i processi attraverso la loro digitalizzazione ovvero di innovare i processi e gli asset produttivi, i prodotti e la stessa logica di business, con il fine ultimo di aumentare l'efficienza e l'efficacia non solo dei processi interni aziendali ma anche e, soprattutto, della propria clientela. Il management aziendale, dunque, sin dal concepimento del progetto in oggetto, è stato guidato dal progressivo spostamento dell'industria verso attività di produzione basate su sistemi connessi, capaci di

collegare mondo fisico e digitale nonché dalla necessità di ottimizzare (ridurre gli sprechi) e digitalizzare i processi aziendali per mezzo delle tecnologie abilitanti di Industria 4.0 ovvero di tutte quelle innovazioni senza le quali non si potrebbe parlare di fabbrica intelligente, nella quale i processi sono flessibili, automatici, autonomi e connessi.
A tal riguardo, in seguito a richiesta di integrazione da parte di Puglia Sviluppo S.p.A., ha inviato in data 29/05/2020, la sezione 2 aggiornata contenente le tabelle riepilogative aggiornate, indicanti la capacità produttiva nei dodici mesi antecedenti la presentazione dell'istanza di accesso e nell'anno a regime.

Esercizio precedente l'anno di presentazione dell'istanza di accesso (2015)							
Prodotti/Servizi	Unità di misura per unità di tempo	Produzione max per unità di tempo	N° unità di tempo per anno	Produzione Max teorica anno	Produzione effettiva annua	Prezzo Unitario Medio	Valore della produzione effettiva
Martelli demolitori	1 per 1 mese prod	100,00	12	1.200	1.000	23.841,19	€ 23.841.189,00
Totale							**€ 23.841.189,00**

Esercizio a regime 2023							
Prodotti/Servizi	Unità di misura per unità di tempo	Produzione max per unità di tempo	N° unità di tempo per anno	Produzione Max teorica anno	Produzione effettiva annua	Prezzo Unitario Medio	Valore della produzione effettiva
Martelli demolitori	1 per 1 mese prod	100,00	12	1.200	1.000	24.000,00	24.000.000,00
Quick coupler	1 per 1 mese prod	100,00	12	1200	1000	18.000,00	18.000.000,00
Mobile crusher	1 per 1 mese prod	100,00	13	1300	1100	13.992,95	15.392.245,00
Ceaser	1 per 1 mese prod	100,00	10	1000	800	20.000,00	16.000.000,00
Totale							**€ 73.392.245,00**

Le ipotesi di ricavo indicate nelle precedenti tabelle, secondo quanto dichiarato dall'impresa, derivano da una attenta analisi sia dei fattori di crescita fisiologici dell'azienda, sia degli atti conseguenti alla realizzazione del presente programma di investimenti che prevede comunque l'aggiunta di ben tre nuove linee di prodotti rispetto agli attuali martelli demolitori. In conclusione, vista la dimensione potenziale del mercato di sbocco e l'esperienza specifica della società si ritengono attendibili i dati riportati nelle predette tabelle.

2.2 Sintesi dell'iniziativa

Indeco Ind S.p.A. con il presente programma di investimento, dal titolo "**Indeco 4.0**", intende con l'investimento in:

1. R&S - ricercare, sviluppare e prototipare soluzioni innovative di demolizione (di materiali lapidei e metallici) ed estrazione mineraria attraverso l'industrializzazione e la commercializzazione dei macchinari;
2. Attivi Materiali - acquistare nuovi macchinari utili a produrre i beni nella nuova unità locale, al fine di offrire al mercato macchinari intelligenti dotati di un CNC (Computer Numerical Control);
3. Servizi di consulenza in Innovazione – introdurre un software utile sia a livello aziendale, al fine di

pianificare in tempo reale la produzione, in modo da permettere di gestire dinamiche di mercato altamente rapide e variabili, sia ai clienti dal momento che lo stesso consente a questi ultimi di velocizzare ed automatizzare la gestione degli ordini, dei ricambi, delle manutenzioni e di ogni altro bene e servizio prodotto a livello aziendale.

Infine, sono previsti investimenti in servizi di consulenza nell'ambito dell'internazionalizzazione, ovvero programmi di marketing internazionale e partecipazione a fiere.

2.3 Analisi della tecnologia e delle soluzioni innovative utilizzate e coerenza con le aree di innovazione della Smart Puglia 2020
Portata innovativa del progetto – valutazione delle tecnologie e delle soluzioni innovative utilizzate

La società ha dichiarato che il progetto ricade nell'area di innovazione "Manifattura Sostenibile" secondo il documento "Strategia regionale per la Specializzazione intelligente - approvazione dei documenti strategici (Smart Puglia 2020)" nello specifico nel settore "Fabbrica Intelligente". Le attività proposte infatti sono riconducibili ai temi della manifattura, dei processi e dei mezzi di produzione e della loro connessione con i prodotti e con il miglioramento delle loro specifiche prestazioni. Le attività proposte infatti si collocano lungo la catena del valore, dalla progettazione, alla fabbricazione, al software di controllo, e alla gestione della logistica.
Per quanto riguarda le KETs la proposta si riconduce alla KET 6: "Tecnologie di Produzione Avanzata".
Tuttavia, in merito all'esame della portata innovativa del progetto ci si è avvalsi della consulenza di un esperto (docente universitario) il quale ha espresso una valutazione del progetto definitivo, così come previsto dal comma 6 dell'art. 14 dell'Avviso. Si riportano, di seguito, le risultanze della valutazione dell'esperto.

Descrizione sintetica del "Progetto Industriale" definitivo
L'azienda intende realizzare una nuova unità produttiva e contemporaneamente migliorare la propria competitività tramite investimenti in ricerca e sviluppo sperimentale effettuati nell'ottica della piattaforma Industria 4.0.
Il progetto si propone essenzialmente 3 scopi principali:

- rinnovare i processi produttivi attraverso l'introduzione di stazioni di lavoro automatiche per taglio, saldatura e trattamenti termici e lo sviluppo di un nuovo sistema MES;
- realizzare 2 nuovi prodotti (un vibroripper ed un attacco rapido) utilizzando strumenti di progettazione assistita dal calcolatore;
- rinnovare la gestione della documentazione tecnica di prodotto.

Rilevanza e potenziale innovativo del "Progetto Industriale" definitivo
Secondo la visione proposta nel progetto, questo rappresenta il primo passo di una roadmap di trasformazione digitale dell'intera gamma di prodotti dell'azienda che intende anche adeguare i propri processi produttivi alle logiche emergenti di industria 4.0.
Il mercato di riferimento dell'azienda è piuttosto tradizionale e la realtà di partenza della stessa è caratterizzata da un basso livello di automazione dei processi e di "intelligenza" dei prodotti. Pertanto, il livello di innovazione introdotta in azienda dal progetto proposto è potenzialmente elevato ed il suo reale impatto dipenderà essenzialmente dal grado di accettazione delle nuove tecnologie nella realtà aziendale.

Nello specifico, riguardo all'innovazione di processo proposta, la domanda identifica 3 settori chiave per l'ammodernamento del processo produttivo, prevedendo l'utilizzo di macchinari automatici per il taglio al plasma, la saldatura MIG/MAG ed il trattamento termico. Il potenziale impatto della soluzione proposta è elevato ma dipende in misura rilevante da come questi macchinari saranno integrati nell'ottica della piattaforma Industria 4.0.
Riguardo all'innovazione di prodotto, le prestazioni attese dai 2 prodotti di nuova generazione sono rilevanti in termini di efficienza e di compatibilità ambientale, anche se si nota che l'utilizzo dei digital twins non è sufficientemente illustrato.

Riconducibilità della proposta e coerenza con le aree di innovazione secondo il documento "Strategia regionale per la Specializzazione intelligente - approvazione dei documenti strategici (Smart Puglia 2020)" DGR n. 1732/2014 e s.m.i e al documento "La Puglia delle Key Enabling Technologies" - 2014 a cura di ARTI, come segue:

L'azienda propone la catalogazione del progetto proposto nelle seguenti categorie:

- ✓ Manifattura Sostenibile
- ✓ Fabbrica intelligente
- ✓ VI) Tecnologie di produzione avanzata.

Il presente progetto può sicuramente essere ricondotto all'area di innovazione della manifattura sostenibile (in senso lato) in quanto si propone di realizzare manufatti con caratteristiche di maggiore compatibilità ambientale e più elevata ergonomia.
La corrispondenza con il settore della Fabbrica intelligente è prevalentemente riferibile alle innovazioni di processo basate sull'utilizzo di macchine automatiche, nonostante le poche informazioni disponibili.

Il collegamento con la KET6 "Tecnologie di produzione avanzate" può essere visto negli investimenti in innovazione che tendono ad automatizzare la gestione ordini, ricambi, manutenzione, ecc., trovando una corrispondenza con la voce "Tecniche e soluzioni software per la pianificazione in tempo reale della produzione al fine di gestire dinamiche di mercato altamente rapide e variabili" della strategia di Smart Specialization regionale. Anche gli investimenti proposti per i nuovi macchinari utensili possono andare nella direzione dell'acquisizione di macchinari "intelligenti" in quanto molti di essi sono dotati di un CNC, anche se non viene menzionato alcun collegamento tra di essi.

Eventuali indicazioni, per il soggetto proponente e l'eventuale soggetto aderente, utili alla realizzazione dell'investimento
In fase di attuazione, si suggerisce di integrare tutti gli interventi previsti in un unico framework all'interno del concetto di Industria 4.0, macchine, servizi ed anche prodotti potrebbero essere efficacemente connessi in modo tale da ottimizzare prestazioni di processi e prodotti.
L'impatto del progetto sul business aziendale sarebbe senza dubbio più elevato se l'azienda guidasse in prima persona lo stesso, anziché delegarne la responsabilità ad un soggetto esterno.

Giudizio finale complessivo
Il progetto si pone obiettivi rilevanti per il business aziendale ed in linea con le traiettorie di sviluppo regionale; il livello tecnologico di partenza dell'azienda e dell'intero settore di mercato rende significativo il potenziale innovativo delle soluzioni proposte e può far prevedere un impatto positivo

sulla sua competitività.
Il piano di lavoro, anche se molto scarno, risulta corretto nella sua impostazione generale.
In fase realizzativa sarà necessario approfondire la fattibilità delle soluzioni prospettate e l'adeguatezza delle tecnologie delineate. Inoltre, è auspicabile un maggior coinvolgimento del Politecnico di Bari nelle attività di ricerca ed un forte commitment dell'azienda nella gestione del progetto. Infine, gli interventi proposti e le tecnologie dispiegate dovranno essere integrati secondo il paradigma di Industria 4.0.

2.4 Cantierabilità dell'iniziativa

2.4.1 Immediata realizzabilità dell'iniziativa
Ai fini della realizzabilità dell'iniziativa proposta, sulla base della verifica preliminare effettuata in sede di valutazione dell'istanza di accesso e visti i titoli abilitativi presentati a corredo del progetto definitivo e successive integrazioni, l'iniziativa è immediatamente cantierabile.

a) **Localizzazione:**

Il suolo nel quale verrà realizzato l'investimento è sito a Bari nella zona ASI alla Via Giacomo Sbisà s.n.c. Zona Industriale del Consorzio ASI Bari – Modugno identificato al catasto al foglio 17-p.lla 1588 (già p.lla 1206, piano terra, zona censuaria seconda, categoria D/1, e p.lla 893).

b) **Disponibilità dell'area/immobile e compatibilità con la durata nel rispetto del vincolo di mantenimento dei beni oggetto di investimento:**

I suoli sono di proprietà della Indeco S.p.A. in virtù di un atto di compravendita del 03/10/2017 rep. 139901 e racc. 48778 rogitato dal notaio Paolo di Marcantonio, Notaio in Bari iscritto presso il collegio notarile del distretto di Bari.
Nell'atto di compravendita si evince che il compendio immobiliare acquistato è composto da un fabbricato ad uso industriale sito nel Comune di Bari, Zona Industriale, agglomerato industriale di Bari-Modugno, ricadente nell'Area di Sviluppo Industriale di Bari, alla Via Giacomo Sbisà (già località Alberolungo). Il capannone industriale risulta attualmente allo stato di "rudere", caratterizzato da notevole degrado e privo di copertura, con zona uffici, nonché separata centrale impianti elettrici e termici, anch'essi in pessimo stato di manutenzione e caratterizzati da notevole degrado, con annesso terreno pertinenziale della superficie catastale complessiva, tra coperto e scoperto, di mq. 12.013, di cui circa mq.2.850 occupati dal fabbricato, confinante nell'insieme con Via Giacomo Sbisà, con altra proprietà della Società cedente e con proprietà del Consorzio ASI.
Il terreno pertinenziale circostante e latistante al suddetto fabbricato è destinato come segue:

- Piano Regolatore Generale (P.R.G.) a: "Area regolata da piano A.S.I.";
- Piano Regolatore Territoriale (P.R.T.) a: "Aree produttive - Aree per insediamenti produttivi".

Il capannone risulta in catasto fabbricati del Comune di Bari **foglio 17- particella 1206**, Corte Alberolungo (ora Via Giacomo Sbisà), piano terra, zona censuaria di cui circa metri quadrati 2.850 occupati dal fabbricato.
Il suolo su cui detto capannone insiste, unitamente alle aree scoperte annesse, risulta in catasto terreni del Comune di Bari, sezione di Bari, al foglio 17 particella 1206 e particella 893, proprietà del Consorzio ASI.

Successivamente, come risulta dagli atti autorizzativi e come dichiarato nella relazione descrittiva del tecnico, a seguito dei lavori di demolizione e di sistemazione del suolo aziendale, le suddette particelle sono state soppresse in favore della **p.lla 1588** libera da ogni tipo di fabbricato.

Pertanto, la disponibilità dell'area destinata alla realizzazione dell'investimento è compatibile con la durata nel rispetto del vincolo di mantenimento dei beni oggetto di investimento (n.5 anni dalla data di completamento degli investimenti).

c) Compatibilità dell'investimento da realizzare con le strumentazioni urbanistiche ed edilizie dell'immobile/suolo dove sarà localizzata l'iniziativa:

L'intervento edilizio previsto nell'ambito del PIA si sostanzia in due fasi:

1. Demolizione di immobili abbandonati e sistemazione dell'area;
2. Realizzazione di nuovo edificio industriale.

Le attività di demolizione e sistemazione dell'area risultano autorizzate a seguito di:

- ✓ istanza avente in oggetto la richiesta di Parere di Conformità Urbanistica prot. n. 2724 del 23/04/2018, successivamente rilasciato in data 27/06/2018 dal Consorzio ASI di Bari-Modugno;
- ✓ SCIA alternativa al Permesso di Costruire n. 411/2018 prot n. 109508 del 23/04/2018 presso l'U.T.C del Comune di Bari.

Le attività inerenti la realizzazione della nuova sede risultano autorizzate a seguito di rilascio di Provvedimento Autorizzativo Unico (P.A.U.) n. 2019/263/00100 del 23/12/2019.
Infatti nella perizia giurata, a firma del geometra Tommaso Dattomo, alla data del 30/07/2018, si attesta quanto segue:
"Attualmente, sono in corso delle procedure tecniche - amministrative, necessarie per la messa in sicurezza del sito industriale oggetto della presente perizia giurata, pertanto risulta presentata presso il Consorzio ASI di Bari - Modugno relativa istanza avente in oggetto la richiesta di Parere di Conformità Urbanistica prot. n° 2724 del 23/04/2018, per la quale è stato rilasciato relativo Parere di Conformità Urbanistica del 27/06/2018 e presso l'U.T.C. del Comune di Bari relativa SCIA - Alternativa al Permesso di Costruire n° 411/2018 prot. n° 109508 del 23/04/2018 (si veda allegato "C"), aventi entrambe in oggetto i lavori di: "demolizione di corpo unico - servizi e murature perimetrali ex opificio industriale, bonifica del sito industriale".
Si procederà, in tempi brevi, alla presentazione presso l'Agenzia del Territorio di Bari, del relativo "Tipo Mappale per demolizione totale" avente in oggetto la demolizione catastale totale dei corpi di fabbrica, in modo da rendere libera catastalmente, da ogni corpo di fabbrica, l'area in trattazione e successivamente si procederà alla consegna presso il consorzio ASI di Bari - Modugno e all'UTC del Comune di Bari, della relativa "Comunicazione di Fine Lavori" alla quale sarà allegato il collaudo di conformità delle opere realizzate alla SCIA di cui sopra, il "Tipo Mappale per demolizione totale" approvato dall'Agenzia del Territorio di Bari e le bolle di conferimento presso PP. DD. dei materiali presenti in loco e quelli rivenienti delle demolizioni."
La perizia si conclude come segue:
"A seguito della chiusura delle procedure tecniche - amministrative in corso di cui al punto 04), ed a seguito di quanto esposto al punto precedente, si procederà alla richiesta, relativa al rilascio del Procedimento Autorizzativo Unico da parte dello Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune di Bari - SUAP, per la successiva cantierabilità dei lotti edificabili oggetto di perizia.

Il rilascio del Procedimento Autorizzativo Unico da parte dello Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune di Bari - SUAP, avverrà non prima dell'ottenimento da parte del proponente delle seguenti autorizzazioni e/o nulla osta:
01. rilascio del parere di conformità allo strumento urbanistico da parte del Consorzio ASI Bari - Modugno;
02. rilascio del parere igienico - sanitario da parte daII'ASL Bari;
03. rilascio del parere di Conformità Antincendio ai sensi del D.P.R. n° 151/2011 da parte dal Comando Prov.le dei W.F. di Bari;
04. rilascio del parere favorevole del settore Assetto del Territorio di conformità urbanistica da parte del comune di Bari;
05. rilascio del parere relativo alla progettazione impiantistica da parte dal settore POS Energia e Sicurezza degli Impianti del comune di Bari ai sensi del D.M. n° 37/2008 ed ex L. n° 10/1991.
Per quanto sopra esposto e per i motivi suddetti, l'intervento e l'attività proposta della società "INDECO IND. S.p .A." corrente in Bari alla Via Celio e Vincenzo Sabini n. 11 risulta CANTIERABILE in riferimento all'oggetto di agevolazione e la cantierabilità potrà avvenire in un tempo stimato di circa 180 GIORNI a partire dalla data di presentazione della richiesta relativa al rilascio del Provvedimento Autorizzativo Unico da parte dello Sportello Unico delle Attività Produttive del Comune di Bari – SUAP."
Con DSAN del 25/05/2020, a firma del legale rappresentante, la Indeco Ind S.p.A. ha dichiarato quanto segue: "*per la SCIA demolizione rustico alla data di presentazione, non era richiesta la Comunicazione di Inizio Lavori ma solo l'indicazione della ditta esecutrice dei lavori*". La società fornitrice, Teorema S.p.A. Servizi per l'innovazione, l'ambiente e la qualità della vita, divisione ambiente e bonifiche, in data 25/05/2018 presentava comunicazione di inizio lavori di raccolta/prelievo, confezionamento, trasporto e smaltimento di lastre e rottami di lastre in cemento amianto presenti nell'area di proprietà della società Indeco Ind S.p.A. Nel dettaglio la Teorema S.p.A. ha comunicato alla società Indeco Ind S.p.A. ed alla ASL di Bari Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di lavoro e Servizio di Igiene Pubblica quanto segue: "*In riferimento alla notifica relativa ai lavori indicati in oggetto ns. prot. N.193/18 presentata in data 22/03/2018, con la presente si comunica che gli stessi avranno inizio mercoledì **30/05/2018** a partire dalle ore 7.30 ed avranno una durata di ca. 10 giorni*".
Successivamente l'impresa, ai fini di dimostrare la cantierabilità dell'intervento ha inviato, con PEC del 03/02/2020, acquisita da Puglia Sviluppo S.p.A. in pari data con prot. n. 831/I, il Provvedimento Autorizzativo Unico (P.A.U.) n. 2019/263/00100 del 23/12/2019, rilasciato dal Comune di Bari Sportello Unico per le Attività produttive (SUAP) -Ufficio Edilizio Produttivo per la realizzazione di un edificio industriale all'interno della zona ASI di Bari-Modugno via Giacomo Sbisà snc- Bari con riferimento catastale foglio 17-p.lla 1588 (già foglio 17- p.lle 1206 e 893).
A corredo del PAU la società ha allegato:

- ✓ Parere Urbanistico Edilizio n.6.11 del 04/07/2019;
- ✓ Parere conformità ASI Prot. 3257 del 13.05.2019;
- ✓ Parere conformità ASI Prot. 7711 del 04.11.2019;
- ✓ Stralci, ortofoto e planimetrie;
- ✓ Parere SPESAL Prot. n. 129149 UOR 09 del 16.05.2019;
- ✓ Parere SISP Prot. n. 194619 UOR 09 del 23.07.2019;
- ✓ Pareri urbanistici edilizi;
- ✓ Parere favorevole AUA;
- ✓ Tavole, stralci, ortofoto e planimetrie.

Pertanto, l'intervento risulta cantierabile. Si riporta, di seguito, il prospetto del sito interessato dal progetto:

d) <u>Descrizione del programma di investimento in Attivi Materiali:</u>

L'investimento prevede, oltre alla sistemazione dell'area ed al successivo acquisto ed installazione delle strutture prefabbricate, anche l'acquisto di nuovi macchinari per rinnovare la propria attività produttiva e per essere in grado di offrire sul mercato prodotti sempre all'avanguardia ed innovativi. In particolare, i macchinari previsti sono:

1 **rettificatrici universali** entrambe utili per offrire ai propri clienti lavorazioni combinate esterni – facce interni in maniera del tutto flessibile e semplice;
2 **rettificatrice cilindrica** per la rettifica di fori e per l'esecuzione di lavori di precisione e millimetrici;
3 **centro di lavoro verticale** con sistema di controllo fanuc 0i-md dotato di struttura in fusione di ghisa, 4 guide prismatiche sul trasversale y e controguide rivestite di materiale antifrizione, macchina, quest'ultima, unica nel suo genere ed in grado di assicurare produzioni di altissimo livello e precisione, ma soprattutto dotata di dichiarazione di conformità CEE ed in grado di migliorare il ciclo di produzione e di assicurare la conformità ai requisiti di sicurezza e salute previsti dalla pertinente direttiva;
4 **rettificatrice cilindrica** modello ocd – 3265 m 3 a sostenimento idrostatico palmary facente parte di una nuova generazione di macchine altamente competitive dal design innovativo che consente di ottenere massima efficienza, un alto grado di precisione e performances superlative;
5 **albero portamola** in combinazione con un sofisticato controllo cnc;
6 **segatrice a nastro verticale** sv640 ts: trattasi di una macchina di grande versatilità impiegabile in vari settori, dotata di una tavola che scorre su tre guide lineari a ricircolo di sfere, sicuramente in

grado di garantire una scorrevolezza uniforme ed una rigidità costante lungo tutto il percorso della tavola;

7 **impianto di sabbiatura a getto liebroad** area compressa con rivestimento in gomma nera e presa d'aria insonorizzata, abbattitore di polveri a secco, sistema di recupero parziale dell'abrasivo e quadro elettrico.

Obiettivo dell'intervento, a detta del proponente, è quello di automatizzare la fase dell'ordine, consentendo di condividere le informazioni con i clienti in maniera dinamica *just in time*, diminuendo, quindi, la possibilità di commettere errori nel fare/ricevere ordini; a tal proposito, requisito fondamentale che dovrà possedere il nuovo software di raccolta ordini sarà quello di fornire la possibilità di ordinare nuovi prodotti a stock e pezzi di ricambio per martelli già venduti in maniera semplice e conoscere *real time* tutte le modifiche e le innovazioni apportate ai prodotti.
Lo strumento software sarà accessibile a tutti i clienti, non solo i *dealer*, ma anche a tutti coloro i quali possiedono un prodotto INDECO. Il software metterà a disposizione uno strumento che, basandosi su un know-how Indeco sul prodotto e su studi statistici per la valutazione delle ore di vita media del singolo componente per le diverse tipologie di applicazione, consentirà di emettere ordini avendo come unico parametro quello temporale. Altro obiettivo di innovazione dello sviluppo della procedura di accettazione e lavorazione delle riparazioni prevede l'implementazione di un software ad hoc per il server IBM presente in azienda.
L'applicazione sarà integrata ai processi aziendali attuali e la sua fruibilità, in modalità grafica, sarà garantita anche in remoto, tramite appositi tablet. La procedura di accettazione dei prodotti (martelli) da riparare è, attualmente, supportata in maniera sporadica da fogli elettronici e da scambio di verbale di informazioni: la gestione così organizzata risulta essere non strutturata, poco efficace e non integrata al software gestionale.

e) <u>Avvio degli investimenti:</u>

Come sopra evidenziato l'avvio lavori è attestato dalla comunicazione di inizio lavori, a partire dal 30/05/2018, effettuata dalla società Teorema S.p.A. agli enti competenti in relazione ai lavori di raccolta/prelievo, confezionamento, trasporto e smaltimento di lastre e rottami di lastre in cemento amianto presenti nell'area di proprietà della società Indeco Ind. S.p.A. sita in Via G. Sbisa, snc nella zona industriale del Consorzio ASI Bari–Modugno.
Detta data risulta successiva alla data del 11/04/2018 di ricezione della comunicazione regionale prot. n. AOO_158/2749 da parte della Sezione Competitività e Ricerca dei sistemi produttivi. Pertanto risulta rispettato quanto disposto dal comma 1 dell'art. 15 dell'Avviso.

f) <u>Recepimento delle indicazioni/prescrizioni formulate in sede di ammissione dell'istanza di accesso:</u>

Per quanto attiene le indicazioni/prescrizioni formulate in sede di ammissione dell'istanza di accesso, dall'esame della documentazione trasmessa si evince come queste siano state integralmente recepite.
Nel dettaglio si prescriveva che:
In sede di progetto definitivo, la proponente dovrà produrre:

- *permesso autorizzativo unico e relativi allegati;*
- *parere di conformità allo strumento urbanistico da parte dal Consorzio ASI Bari - Modugno;*
- *parere igienico - sanitario da parte dall'ASL Bari (BA);*
- *parere di Conformità Antincendio ai sensi del D.P.R. n° 151/2011 da parte dal Comando Prov.le dei VV.F. di BA;*

- *parere favorevole del settore Assetto del Territorio di conformità urbanistica da parte del Comune di Bari (BA);*
- *parere relativo alla progettazione impiantistica da parte dal settore POS Energia e Sicurezza degli Impianti del Comune di Bari (BA) ai sensi del D.M. n° 37/2008 ed ex L. n° 10/1991;*
- *layout ed elaborati grafici con evidenza dei beni oggetto di agevolazione.*

2.4.2 Sostenibilità ambientale dell'iniziativa

La verifica della Sostenibilità Ambientale dell'iniziativa è stata effettuata a cura dell'Autorità Ambientale della Regione Puglia in fase di valutazione dell'istanza di accesso. L'Autorità ha esaminato le Sezioni 5 e 5a presentate dal soggetto proponente, riportando, con nota prot. n. AOO_089/2192 del 06/03/2018, le seguenti osservazioni:

"Vista la valutazione di Sostenibilità Ambientale dell'intervento trasmessa con nota protocollo Sezione Ecologia prot. n.8816 del 18/09/2017 e in riscontro alla successiva nota prot. 316/U del 12/01/2018 con la quale Puglia Sviluppo ha richiesto una nuova valutazione a seguito di cambio di localizzazione dell'investimento allegando documentazione a supporto, si riporta quanto segue:

Con riferimento alla normativa ambientale di cui all'allegato 5, il proponente dichiara che la propria attività non rientra nell'ambito di applicazione delle normative citate.

***Autorizzazioni emissioni in atmosfera**: il proponente dichiara che l'attività non rientra nell'ambito di applicazione delle autorizzazioni alle emissioni in atmosfera previste dal D.Lgs 152/06.*

Con riferimento al ciclo produttivo esposto si rileva che l'attività rappresentata potrebbe essere tipologicamente soggetta alla disciplina relativa alle emissioni in atmosfera ai sensi del D.lgs 152/06 ss.mm.ii..

***Altri vincoli:** L'area oggetto dell'intervento è soggetta al vincolo del **PTA (Piano di tutela delle Acque**): "area interessata da contaminazione salina". In merito a tale vincolo, dalla documentazione fornita l'intervento proposto non sembra impattare sullo stato ambientale di corpi idrici sotterranei e/o superficiali in quanto non è previsto il prelievo/emungimento di acque sotterranee.*

Dall'esame della documentazione fornita, sulla base delle valutazioni effettuate sull'allegato 5 si desume che:

Prima della messa in esercizio dell'intervento

Autorizzazioni emissioni in atmosfera: *il proponente dichiara che l'attività non rientra nell'ambito di applicazione delle autorizzazioni alle emissioni in atmosfera previste dal D.Lgs 152/06.*

Con riferimento al ciclo produttivo esposto si rileva che l'attività rappresentata potrebbe essere tipologicamente soggetta alla disciplina relativa alle emissioni in atmosfera ai sensi del D.lgs 152/06 ss.mm.ii.

Pertanto, dovrà essere cura del proponente, nelle successive fasi istruttorie argomentare in merito all'applicabilità della normativa rispetto a quanto sopra osservato."

Inoltre, dall'esame della documentazione fornita, sulla base delle valutazioni effettuate sull'allegato 5a l'Autorità Ambientale considerava l'iniziativa nel suo complesso sostenibile, a condizione che fossero attuati tutti gli accorgimenti proposti nella direzione della sostenibilità ambientale, di seguito sintetizzati:

"1) recupero di fabbricato esistente;

2) reingegnerizzazione dei processi ed informatizzazione delle procedure aziendali tali da ridurre le inefficienze anche energetiche;

3) conferimento degli scarti di lavorazione a società specializzate che abbiano un ciclo chiuso di riutilizzo;

4) spostamento di materie prime e merci attraverso collegamenti ferroviari e metropolitani, minimizzando gli spostamenti su gomma."

In seguito a richiesta di integrazioni da parte di Puglia Sviluppo S.p.A., al fine di dichiarare recepite le prescrizioni/indicazioni formulate dall'Autorità Ambientale, la Indeco Ind S.p.A. ha riscontrato i precedenti accorgimenti, a mezzo PEC del 29/05/2020, acquisita da Puglia Sviluppo S.p.A. con prot. n. 4023/I del 04/06/2020, come segue:

1) *"non vi è stato un recupero dell'edificio;*
2) *allo scopo di snellire il processo produttivo nonché minimizzare più possibile gli sprechi energetici durante il ciclo di produzione, si è prevista una serie di interventi sui tempi e metodi di lavorazione che ha portato a predisporre il nuovo sito produttivo in maniera tale da poter permettere tale evoluzione.*
   Per quanto attiene al ciclo produttivo, il nuovo impianto di distribuzione del gas tecnico, sarà in grado di distribuire agli impianti MAG di saldatura "gas ternario" ovvero un gas contenente una piccola percentuale di ossigeno che è in grado di rendere il processo di saldatura più veloce in rapporto alla profondità di penetrazione. Ciò significa meno tempo di saldatura e, quindi, meno apporto energetico. Conseguentemente riduzione aspirazione fumi.
   Per ridurre ulteriormente gli sprechi energetici, il sistema di aspirazione fumi sarà dotato di inverter collegato in remoto con tutte le saldatrici. Ogni qual volta in una postazione si attiverà il processo di saldatura, l'impianto leggerà tale input e sarà in grado di modulare la potenza in relazione alla nuova richiesta ed aprire la valvola di aspirazione sulla postazione in oggetto.
   Analogo sistema è stato pensato per l'impianto di aria compressa e forno di preriscaldo.
   Tutti gli input saranno veicolati con fibra ottica su un terminale per rendere possibile il controllo e la pianificazione dei consumi;
3) *Il ciclo produttivo nel sito in questione genera principalmente due tipi di scarto di lavorazione.*
   Sfridi provenienti da lamiere tagliate al plasma o ossitaglio e trucioli provenienti da asportazione con macchine utensili. In entrambi i casi verrà predisposto un contratto di smaltimento con una azienda che provvederà al ritiro in loco del materiale. Tale materiale verrà in seguito sottoposto a cicli specifici che lo rendono riutilizzabile.
   Analogamente per i liquidi lubrorefrigeranti ed oli esausti, sarà predisposto un contratto con azienda che provvederà al ritiro in loco e successivo invio alla fase di rigenerazione per successivi riutilizzi;
4) *La posizione geografica del sito produttivo è stata appositamente scelta per minimizzare il trasporto su gomma. Infatti i particolari prodotti nello stabilimento in questione, saranno inviati in uno stabilimento distante solo 1,5 km, ove verranno eseguite le fasi successive."*

Infine, l'Autorità Ambientale al fine di incrementare la sostenibilità ambientale dell'intervento, in considerazione della specificità del programma di investimenti, prescriveva:

"a) la predisposizione di AUDIT energetico dell'azienda per individuare i centri di consumo energetico e la loro pianificazione;

b) nella ristrutturazione degli edifici, qualora prevista, si preveda l'uso prevalente di materiali orientati alla sostenibilità ambientale, riconducibili, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, alle seguenti categorie:

- *siano naturali e tipici della tradizione locale e provenienti da filiera corta;*
- *siano ecologicamente compatibili, ovvero provengano da materie prime rinnovabili, e/o a basso contenuto energetico per la loro estrazione, produzione, distribuzione e smaltimento;*
- *siano riciclabili, riciclati, di recupero, di provenienza locale e contengano materie prime rinnovabili e durevoli nel tempo o materie prime riciclabili;*
- *siano caratterizzati da ridotti valori di energia e di emissioni di gas serra inglobati;*
- *rispettino il benessere e la salute degli abitanti;*

c) di adottare strategie di efficientamento energetico degli edifici (finestre a taglio termico, coibentazione, etc.) e l'uso razionale delle risorse idriche (reti duali, scarichi a portata ridotta, riciclo delle acque di lavorazione ove esistenti, uso di acque meteoriche per tutti gli usi non potabili come scarichi, antincendio, irrigazione, ecc.);

d) di prevedere impianti di approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili per i consumi elettrici e termici esplicitando in dettaglio le soluzioni che consentono il raggiungimento di obbiettivi di risparmio energetico. Tutte le informazioni progettuali in merito dovranno essere raccolte e custodite dall'istante e messe a disposizione per la fase di collaudo e per eventuali controlli futuri;

e) di approvvigionarsi di beni e materie prime provenienti per quanto possibile da filiera corta."

La Indeco Ind S.p.A. sempre con PEC del 29/05/2020 ha fornito le ulteriori argomentazioni:

a) "Come accennato nel punto 2, l'impianto in questione verrà dotato di sensoristica direttamente nei quadri elettrici interessati dagli assorbimenti energetici da monitorare (centri di consumo). Il tutto sarà convogliato tramite fibra ottica in un terminale nelle aree uffici nel quale il personale predisposto potrà effettuare il monitoraggio degli assorbimenti nonché pianificare strategie atte al contenimento degli sprechi;

b) non vi è stata alcuna ristrutturazione degli uffici;

c) A tal proposito, dal punto di vista:

- *dell'**Efficientamento Energetico Degli Edifici**, in fase di progettazione dell'edificio sono state previste varie forme di efficientamento energetico dell'involucro, sia opaco che trasparente:*

  ✓ *Coibentazione delle superfici opache orizzontali disperdenti della zona uffici:*

  Sulla copertura della zona uffici è stata prevista la posa in opera di pannelli in polistirene espanso ad alta densità con grafite Sarnatherm T 200 G: prodotto UNI EN 13163:2009 dello spessore di 10cm;

  ✓ *Coibentazione delle superfici opache verticali disperdenti della zona uffici:*

  Le chiusure verticali di tamponamento della zona uffici sono state previste di tipo prefabbricato a sandwich, dello spessore complessivo di 28cm. Prevedono al proprio interno uno strato di isolamento termico dello spessore di 8cm costituito

da pannelli ISOLPAN in polistirene espanso sinterizzato di colore bianco, autoestinguenti (con RF in Euroclasse E), con marcatura CE, conformi alla norma UNI EN 13163;

- ✓ *Superfici trasparenti. Infissi a taglio termico della zona uffici:*

  Per gli infissi della zona uffici sono stati previsti serramenti in PVC tipo Schuco Easy Slide o similare. Colori RAL 9016 o 9010. La progettazione degli infissi è stata realizzata nel rispetto del Decreto interministeriale 26 giugno 2015 - Applicazione delle metodologie di calcolo delle prestazioni energetiche e definizione delle prescrizioni e dei requisiti minimi degli edifici

- ✓ *Sistemi di ombreggiamento della zona uffici:*

  Come sistema di ombreggiamento si è optato per un frangisole a lamelle orientabile ed impacchettabile. Senza nastro di sostegno visibile, con protezione contro le effrazioni. Movimentazione di salita e discesa per mezzo di catena in acciaio al carbonio ad elementi snodati, comandati elettricamente da sistema BACS. Si è prevista, inoltre, la presenza di una pensilina della larghezza di 150cm sul lato Ovest della zona uffici.

- *Dell'uso **Razionale Delle Risorse Idriche**:*
  L'insediamento segue quanto prescritto dall'art.4 c.6 del R.R. 26/2013, le acque meteoriche ricadenti sui piazzali sono raccolte dalle canaline con griglie in sommità, e avviate verso un impianto di trattamento in continuo del tipo DEPOIL PC70A di grigliatura, dissabbiatura e disoleatura a coalescenza, successivamente stoccate in una vasca d'accumulo per un volume complessivo di 70 mc. Le acque meteoriche pluviali provenienti dai tetti del capannone e degli uffici non recapitano neanche in parte sui piazzali, ma vengono convogliate attraverso una rete di distribuzione indipendente direttamente nella vasca di accumulo. Il contenuto della vasca di accumulo viene riutilizzato per accumulo antincendio, irrigazione del verde, lavaggio dei piazzali, alimentazione delle cassette di scarico dei wc.
  Il tema "risparmio idrico" è parte della progettazione dell'edificio industriale: si è proceduto prevedendo sistemi volti a razionalizzare i consumi e a eliminare gli sprechi utilizzando parte delle acque stoccate nell'accumulo di cui sopra. In particolare si è prevista la realizzazione di una rete duale di adduzione che differenzia le reti di distribuzione delle acque all'interno dell'edificio: cioè una rete di distribuzione che utilizza l'acqua potabile per i lavabi e le docce ed un'altra indipendente dalla prima che utilizza le acque meteoriche trattate e alimenta le cassette di scarico dei wc;

d) Nella progettazione del sito è prevista l'istallazione di un impianto fotovoltaico di ultima generazione:
Allo scopo di incrementare la sostenibilità ambientale abbiamo pensato di eliminare quasi completamente l'utilizzo di fonti energetiche non rinnovabili.
Sarà istallato un nuovo impianto plasma per il taglio termico, che sarà in grado di diminuire

sensibilmente l'utilizzo di propano generalmente utilizzato dai tradizionali impianti di taglio termico.
Sarà istallato un forno di tipo elettrico e non il tradizionale a gas per il preriscaldo del materiale da saldare.
Il carico e scarico dei pesanti particolari all'esterno del capannone, saranno effettuati con muletti elettrici fino ad un certo peso, e con una potente gru elettrica per i pesi superiori.
Il sistema di riscaldamento acqua sanitaria, come anche la climatizzazione, saranno affidati ad una pompa di calore ad inverter.
Nel sito è previsto un impianto di trattamento acque di prima pioggia che rende disponibile acqua per impianto antincendio ed irrigazione aree verdi.
Il sito sarà provvisto di impianto di aspirazione fumi di ultima generazione provvisto di filtri idonei
Ed un sistema di raccolta automatico polveri che esclude il rischio ambientale durante delle fasi di manutenzione.
La vicinanza dello stabilimento alla sede nella quale verranno utilizzarti i particolari prodotti, non rende necessario l'utilizzo di imballi. I particolari saranno trasportati su pedane che verranno ciclicamente riutilizzate.
Tutti i parametri rilevati saranno raccolti per essere disponibili durante la fase di collaudo."

Alla luce di quanto sopra esposto, quindi, si ritiene che le argomentazioni e le soluzioni proposte dall'azienda proponente rispondano agli accorgimenti e suggerimenti forniti dell'Autorità Ambientale, fermo restando la prescrizione prima della messa in esercizio dell'impianto in materia di **emissioni in atmosfera.**

2.4.3 Valorizzazione e riqualificazione delle attività produttive e delle strutture esistenti

Indeco 4.0 propone un'iniziativa volta alla prototipizzazione e realizzazione di nuovi modelli di escavatori. A tal proposito, si vogliono produrre prodotti innovativi per rispondere alle richieste di innovazione di tutte le aziende clienti che, anche se in settori definibili "old", vogliono essere innovative ed essere pronte ad un'industria 4.0. L'azienda, inoltre, intende procedere ad acquistare nuovi macchinari, tutti essenziali per rinnovare la propria attività produttiva per essere in grado di offrire sul mercato prodotti sempre all'avanguardia ed innovativi. Sarà inoltre realizzata una reingegnerizzazione dei processi ed un'informatizzazione delle procedure aziendali in ottica *lean product* tale da ridurre le inefficienze ed essere sempre più competitivi sul mercato.

3. Verifica di ammissibilità delle spese di investimento in Attivi Materiali

3.1 Ammissibilità, pertinenza e congruità dell'investimento in attivi materiali e delle relative spese

3.1.1 congruità studi preliminari di fattibilità e progettazioni e direzione lavori

L'impresa ha indicato nella relazione generale, per questo capitolo, una spesa complessiva di € 99.000,00 euro per "studi preliminari di fattibilità" e "progettazione e direzione lavori".

STUDI PRELIMINARI DI FATTIBILITA'

Il proponente ha presentato per la categoria di spesa "studi preliminari di fattibilità" il preventivo, datato 07/06/2018, della società "Progetto&Impresa S.r.l." di € 60.000,00.

Gli interventi di consulenza riguarderanno:

- analisi preliminare dell'investimento da realizzare;
- valutazione sulla sussistenza dei requisiti soggettivi per accedere al finanziamento nonché dei criteri di selezione previsti nell'Avviso;
- valutazione di idoneità strutturale e coerenza urbanistica dell'intervento previsto a quanto richiesto dall'Avviso e dalle normative di riferimento;
- valutazione, correttezza e riferimenti del progetto di ricerca e sviluppo industriale;
- controllo di tutti i documenti previsti dall'Avviso, di cui in premessa, che il committente dovrà produrre nei tempi previsti;
- verifica della corretta compilazione della modulistica prevista dall'Avviso, sulla base delle informazioni, delle indicazioni e delle esigenze dichiarate dal committente.

Le suddette attività, richieste per € 60.000,00, così come esplicitate dal preventivo di "Progetto&Impresa S.r.l.", non risultano ammissibili atteso che nell'ambito degli "Studi preliminari di fattibilità", come previsto dal Regolamento (UE) n. 651/2014 risultano finanziabili esclusivamente le spese inerenti "*la valutazione e l'analisi del potenziale di un progetto, finalizzate a sostenere il processo decisionale individuando in modo obiettivo e razionale i suoi punti di forza e di debolezza, le opportunità e i rischi, nonché a individuare le risorse necessarie per l'attuazione del progetto e, in ultima analisi, le sue prospettive di successo".*

PROGETTAZIONE E DIREZIONE LAVORI

Per tale voce di spesa la proponente ha allegato, in sede di presentazione del progetto definitivo, il preventivo datato 18/06/2018 per € 39.000,00 a firma del Geom. Tommaso Dattomo.
Dal suddetto preventivo si evince che le attività riguarderanno:

- redazione di progetto dell'opificio industriale;
- direzione dei lavori da eseguirsi.

Inoltre, in tale voce sono state riclassificate le spese di progettazione e direzione lavori previste nel preventivo del fornitore Tecno Impianti del 11/06/2018 per gli impianti elettrici pari ad € 18.000,00.

Pertanto, per tale voce di spesa si riconosce un importo complessivo pari ad € 57.000,00 ritenuto congruo ed ammissibile in quanto nei limiti del 6% dei costi per "opere murarie ed assimilabili". Tuttavia, in relazione alle spese di progettazione e direzione lavori afferenti il fornitore Tecno Impianti, si prescrive che le stesse saranno confermate ammissibili in sede di rendicontazione se supportate da prestazioni professionali rese da tecnici abilitati.

3.1.2 congruità suolo aziendale e sue sistemazioni

La società non ha previsto spese per questa attività, tuttavia, in fase istruttoria, le spese riferite all'esecuzione dei lavori di demolizione e gestione bonifica rifiuti, previste nella categoria di spesa "opere murarie e assimilabili" sono state riclassificate nella presente categoria di spesa.
A tal riguardo è stato prodotto il preventivo della ditta Giampetruzzi Pasquale del 18/04/2018 per € **133.243,50** ed il relativo computo metrico.
Tale voce è ritenuta congrua ed ammissibile e nel limite del 10% dell'investimento complessivo in Attivi Materiali.

3.1.3 congruità opere murarie e assimilabili

Per il presente capitolo di spesa, la proponente ha previsto un importo pari ad € 2.547.793,50 ed ha

presentato ad integrazione, il computo metrico estimativo, a firma dei tecnici Ing. Matteo Ferri ed Ing. Daniele Marra, adeguato ai prezzi unitari del prezziario aggiornato della Regione Puglia. Per questa voce di spesa la proponente prevede:

OPERE MURARIE:

• **Realizzazione di una struttura prefabbricata e di opere complementari (sistemazioni esterne, recinzioni, pavimentazioni, opere di rifiniture interne zona uffici, infissi)**:

È presente il preventivo di spesa della "TEMAR S.r.l." - Preventivo TPO_207.18. REV00 del 11/06/2018 per complessivi € 1.960.000,00 (4.900 mq * 400,00 €/mq) supportato da computo metrico estimativo dei predetti lavori (prefabbricato capannone industriale, solaio e tamponamenti uffici, impermeabilizzazione e opere complementari capannone e zona uffici), per complessivi € 1.960.000,00, come da computo metrico sottoscritto in data 11/06/2018 ed accettato dal fornitore Temar, trasmesso a mezzo PEC del 26/10/2020.

In riferimento a detta spesa, valutata la tipologia di intervento ed il costo previsto, si ritiene ammissibile, congrua e pertinente la spesa di € 1.960.000,00 in quanto in linea con il listino prezzi delle Opere Pubbliche della Regione Puglia.

IMPIANTI GENERALI:

Sono presenti i seguenti preventivi:

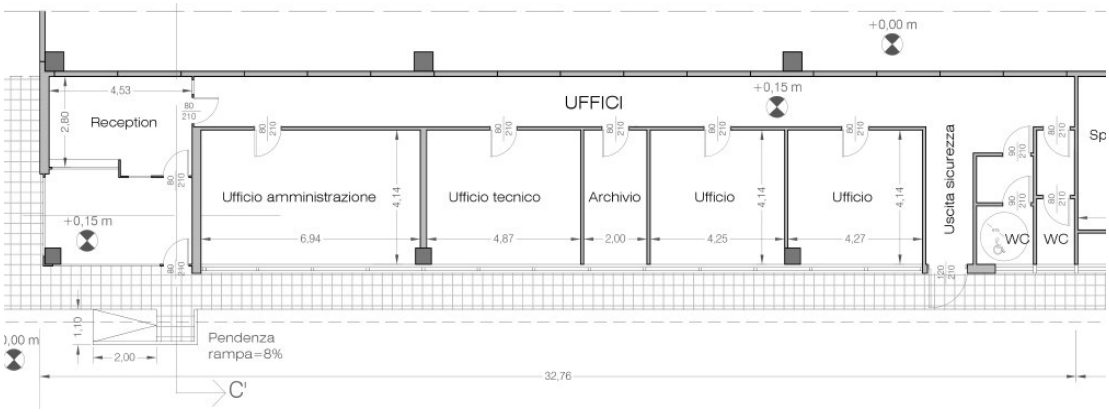
- ✓ Preventivo del fornitore Clima Comfort di Pasquale Sciancalepore - Offerta del 13.06.2018 per gli impianti di climatizzazione per **€ 85.800,00** supportato da computo metrico estimativo degli interventi, per un importo pari ad € 85.800,00, come da computo metrico sottoscritto in data 13/06/2018, trasmesso a mezzo PEC del 26/10/2020**;**
- ✓ Preventivo del fornitore Tecno Impianti di D. Spadavecchia del 11/06/2018 per la realizzazione di impianto elettrico su cabina MT/BT e capannone, impianto di allarme e impianto TVCC per complessivi € 368.750,00 di cui € 18.000,00 per oneri di progettazione e lavori, questi ultimi riclassificati nella voce Progettazione e direzione lavori. Detti interventi sono dettagliati nel relativo computo metrico estimativo, per un importo pari ad € 368.750,00, sottoscritto in data 11/06/2018, trasmesso a mezzo PEC del 26/10/2020. Pertanto, per tale voce si riconosce l'importo di **€ 350.750,00**.

La spesa complessiva ammissibile e congrua per gli impianti tecnologici è di **€ 436.550,00.**

Uffici e Sale riunioni

Di seguito, si riporta la dimensione degli uffici, così come risulta dagli elaborati. La superficie complessiva destinata ad uffici, così come risultante dalle tavole di progetto è pari a 430,56 mq. Tuttavia prendendo in considerazione la superficie netta destinata ad uffici, così come riportata nel grafico successivo, ne deriva che la stessa è pari a 92,45 mq.

A fronte di quanto sopra attestato, si rileva che le superfici nette da considerare ai fini della verifica del rispetto di quanto stabilito al comma 4 dell'art. 7 dell'Avviso: "*L'area dell'immobile destinata agli uffici, ritenuta congrua, è costituita da una superficie pari a 25 mq per addetto*", sono pari a circa 92,45 mq. Vista la previsione a regime di n. 1 impiegato amministrativo e tre impiegati tecnici, così come dichiarato con DSAN del 04/06/2020 integrata con PEC del 08/06/2020 acquista da Puglia Sviluppo con prot.n. 4105 del 08/06/2020 si rileva che l'area prevista è congrua e coerente con il limite massimo ammissibile pari a 100 mq (25*4). Pertanto, atteso che la superficie netta (circa 92,45 mq) interessata dal programma di investimenti è inferiore a quella massima ammissibile, le voci di spesa previste nell'ambito della categoria di spesa "Opere murarie ed assimilabili" afferenti le aree a destinazione uffici, si ritengono interamente ammesse.



La società ha presentato per il capitolo "opere murarie ed assimilabili" l'importo di spesa per € 2.547.793,50; da verifica della documentazione presentata e ai fini del presente programma di investimento si ritiene ammissibile la spesa per **€ 2.396.550,00,** in quanto sono state riclassificate le voci di spesa di demolizione suolo per € 133.243,50 e gli oneri di progettazione impianto elettrico per € 18.000,00.

3.1.4 congruità macchinari, impianti, attrezzature varie e programmi informatici

Per tale voce la società ha previsto un importo complessivo pari ad € 1.759.201,01. Nello specifico, saranno forniti ed installati:

Macchinari:

- preventivo del fornitore Sud Sistemi del 12/06/2018 per Hardware per Rilevazione Avanzamento Ordini di Lavoro per € 40.100,00;
- preventivo del fornitore Vespa Sabbiatrici Offerta n. 12409_11_18 del 12/06/2018 per la cabina di sabbiatura per € 67.950,00;
- preventivo del fornitore Pixel Offerta 18054_AP del 09/05/2018 per Plotter 24'' Hp designjet T520 per € 1.230,00;
- preventivo del fornitore CEA Costruzioni Elettromeccaniche Annetoni Spa OFFERTA Saldatrice CEA del 24/04/2018 relativo a 2 saldatrici per € 10.836,58;
- preventivo del fornitore PF Telefonia S.r.l. Preventivo n. 5 del 12/06/2018 relativo all' Hardware telefonia per € 7.375,00;
- preventivo del fornitore CTM Forni Industriali S.r.l. Preventivo 18202_7S del 07/06/2018 relativo a Forno struttura a pozzo per € 23.600,00;
- preventivo del fornitore CTM Forni Industriali S.r.l. Preventivo 18203_7S del 07/06/2018 relativo a Forno a pozzo per € 69.000,00;
- preventivo del fornitore CTM Forni Industriali S.r.l. Preventivo 18218 del 14/06/2018 relativo ad Apparecchiatura di comando e controllo per € 15.800,00;
- preventivo del fornitore Decomeccanica Offerta n. 671 del 08/06/2018 relativo all'alesatrice CNC a controllo mobile per € 435.500,00;
- preventivo del fornitore ISUD S.r.l. offerta RGZ2018129A del 24/05/2018 relativo a Gru elettrica a ponte per € 378.800,00;

- preventivo del fornitore Soltaab Impianti S.r.l. Offerta IT 305_18_REV.0 del 15/05/2018 relativo a Plasmanova 2060 - 260 Hpr - Oxy - Fl 12 per € 218.000,00;
- preventivo del fornitore SIMAT S.r.l. Offerta n. 4813 del 29/05/2018 relativo a Gru elettrica semovente per € 197.300,00;
- preventivo del fornitore IPA offerta 130 del 11/06/2018 relativo a Centrale compressione per € 22.160,00;
- preventivo del fornitore Four Works Soc. Coop Sociale Preventivo 1 del 12/06/2018 relativo a Macchinario separazione per € 40.000,00.

La spesa complessiva proposta dalla società per la voce "Macchinari" è pari ad **€ 1.527.651,58**, che dall'esame della documentazione allegata e dall'analisi dei prezzi effettuata è da ritenersi ammissibile, congrua e pertinente.

Arredi:

- preventivo del fornitore Unimac S.r.l. 133 Offerta del 13_06_2018 del 12/06/2018 relativo a Arredi per € 11.673,00.

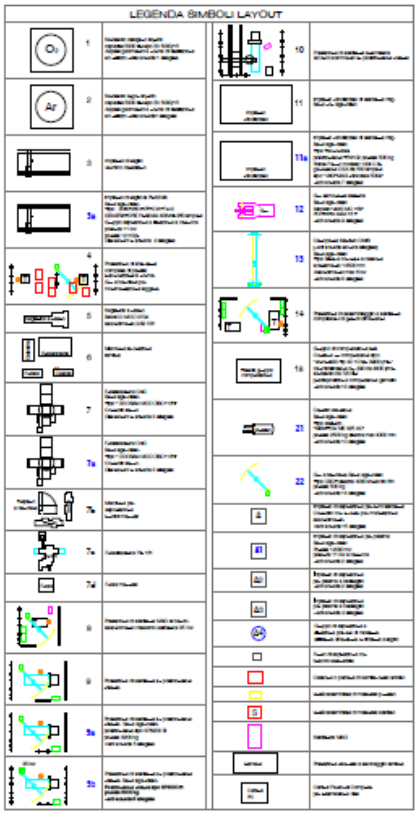
La spesa complessiva proposta dalla società per la voce "Arredi" è pari ad **€ 11.673,00**, che dall'esame della documentazione allegata e dall'analisi dei prezzi effettuata è da ritenersi ammissibile, congrua e pertinente.

Software:

- preventivo del fornitore SUD SISTEMI S.r.l. del 12/06/2018 relativo a Server IBM per **€ 63.326,53,** comprensivo dell'estensione della garanzia a 36 mesi per € 2.030,00 (non ammissibile); pertanto il preventivo viene riconosciuto per **€ 61.296,53**;
- preventivo del fornitore SUD SISTEMI S.r.l. del 12/06/2018 relativo a Licenza per **€ 89.700,00**;
- preventivo del fornitore ECSA Offerta TG 18 062 del 14/06/2018 relativo a Sistema MES di gestione e controllo della produzione per € 66.850,00 comprensivo di un canone annuale di manutenzione ed assistenza per € 5.400,00 non ammissibile, pertanto il preventivo viene riconosciuto per **€ 61.450,00.**

La spesa complessiva proposta dalla società per la voce "Software" è pari ad € 219.876,53, che dall'esame della documentazione allegata e dall'analisi dei prezzi effettuata è da ritenersi ammissibile, congrua e pertinente per **€ 212.446,53.**

Si riporta, di seguito, il layout dell'interno complesso industriale con relativa legenda dei beni che verranno allocati.



La società ha presentato per il capitolo "macchinari, attrezzature, hardware, software", l'importo di spesa di € 1.759.201,11, che si ritiene congruo, pertinente ed ammissibile ed accertato attraverso i preventivi presentati per **€ 1.751.771,11.**

3.1.5 congruità brevetti, licenze, know how e conoscenze tecniche non brevettate
Ipotesi non ricorrente.

3.1.6 note conclusive
La tabella seguente descrive, in dettaglio, gli attivi materiali relativi al programma, riportando gli importi inseriti nella proposta di agevolazione, i prezzi dei preventivi presentati dalle ditte fornitrici e la spesa ammessa.

P.I.A. TIT. II Capo 2 – Art. 26 Indeco Ind S.p.A. Progetto Definitivo n. 36

Codice Progetto: SN7QTL6

importi in unità EURO e due decimali)	SPESA PREVISTA	RIF. PREVENTIVO ALLEGATO	EVENTUALE ORDINE/CONTRATTO ALLEGATO (NUMERO E DATA)	FORNITORI CHE HANNO RAPPORTI DI COLLEGAMENTO CON LA SOCIETÀ RICHIEDENTE (SI/NO)[1]	SPESA AMMESSA
STUDI PRELIMINARI DI FATTIBILITA'					
Studi preliminari di fattibilità	**60.000,00**	Progetto Impresa srl Prev. del 07/06/2018	NO	NO	**0,00**
TOTALE STUDI PRELIMINARI DI FATTIBILITA' (max 1,5% DELL'INVESTIMENTO COMPLESSIVO AMMISSIBILE)	**60.000,00**				**0,00**
PROGETTAZIONI E DIREZIONE LAVORI					
Progettazioni e direzione lavori	**39.000,00**	Prev.Geom. Dattomo del 18.06.2018		NO	**39.000,00**
Progettazione impianti	**0,00**	Preventivo Tecno Impianti del 11_06_2018		NO	**18.000,00**
TOTALE PROGETTAZIONI E DIREZIONE LAVORI (max 6% DEL TOTALE "OPERE MURARIE E ASSIMILATE")	**39.000,00**				**57.000,00**
SUOLO AZIENDALE					
Suolo aziendale					
Sistemazione del suolo	**0,00**	Giampetruzzi srl Computo Metrico del 18_04_2018		NO	**133.243,50**
TOTALE SUOLO AZIENDALE E SUE SISTEMAZIONI (max 10% DELL'INVESTIMENTO IN ATTIVI MATERIALI)	**0,00**				**133.243,50**
OPERE MURARIE E ASSIMILABILI					
Opere murarie Computo metrico del tecnico					
Capannoni e fabbricati industriali, per uffici, per servomezzi e per servizi	1.960.000,00	TEMAR SRL - Preventivo TPO_ 207.18.REV00 del 11_06_2018		NO	1.960.000,00
Sistemazione del suolo	133.243,50	Giampetruzzi srl Computo Metrico del 18_04_2018			0,00
Totale Opere murarie	**2.093.243.50**				**1.960.000,00**
Impianti generali					
Condizionamento	**85.800,00**	Clima Comfort offerta del 13.06.2018		NO	**85.800,00**
Idrico					
Elettrico	**368.750,00**	Tecno Impianti Offerta del 11.06.2018		NO	**350.750,00**
Totale Impianti generali	**454.550,00**				**436.550,00**

[1] Si considerano fornitori che hanno rapporti di collegamento con la società richiedente quelli che hanno qualsivoglia tipo di partecipazione reciproca a livello societario e quelli costituiti da amministratori, soci, familiari e dipendenti del soggetto beneficiario del contributo.

P.I.A. TIT. II Capo 2 – Art. 26 Indeco Ind S.p.A. Progetto Definitivo n. 36

Codice Progetto: SN7QTL6

importi in unità EURO e due decimali)	SPESA PREVISTA	RIF. PREVENTIVO ALLEGATO	EVENTUALE ORDINE/CONTRATTO ALLEGATO (NUMERO E DATA)	FORNITORI CHE HANNO RAPPORTI DI COLLEGAMENTO CON LA SOCIETÀ RICHIEDENTE (SI/NO)[1]	SPESA AMMESSA
Infrastrutture aziendali					
TOTALE OPERE MURARIE E ASSIMILABILI	**2.547.793,50**				**2.396.550,00**
MACCHINARI IMPIANTI, ATTREZZATURE VARIE E PROGRAMMI INFORMATICI					
Macchinari					
Hardware per rilevazione avanzamento ordini	40.100,00	Sud Sistemi srl Prev. del 12.06.2018		no	40.100,00
Cabina di Sabbiatura	67.950,00	Vespa Sabbiatrici srl Prev. N.12409_11_18 del 12.06.2018		No	67.950,00
Plotter 24" Hp designjet T520	1.230,00	Pixel Prev. 18054 del 09.05.2018		No	1.230,00
N.2 Saldatrici	10.836,58	CEA Costruzioni elettromeccaniche Prev. del 24.04.2018		No	10.836,58
Hardware telefonia	7.375,00	PF Telefonia srl Preventivo 5 del 12_06_2018		No	7.375,00
Forno struttura a pozzo	23.600,00	CTM Srl Preventivo 18202_7S del 07_06_2018		No	23.600,00
Forno a pozzo	69.000,00	CTM Srl Preventivo 18202_7S del 07_06_2018		No	69.000,00
Apparecchiatura di comando e controllo	15.800,00	CTM Srl Offerta 18218 del 14_06_2018		No	15.800,00
Alesatrice	435.500,00	DECOMECCANICA Offerta n. 671 del 08_06_2018		No	435.500,00
Plasmanova 2060 - 260 Hpr - Oxy - Fl 12	218.000,00	Soltaab Impianti srl Offerta IT 305_18_REV.0 del 15/05/2018		No	218.000,00
Gru elettrica semovente	197.300,00	SIMAT Srl Offerta n. 4813 del 29_05_2018		No	197.300,00
Centrale compressione	22.160,00	IPA Preventivo 130 del 11_06_2018		No	22.160,00
Macchinario separazione	40.000,00	Four Works Soc. Coop Sociale Preventivo 1 del 12_06_2018		No	40.000,00
Gru elettrica a ponte	378.800,00	Isud S.r.l. Prev. N. RGZ201812 9° del 24.05.2018		No	378.800,00
Totale Macchinari	**1.527.651,58**				**1.527.651,58**
Totale Impianti					
Arredi					
Arredi	11.673,00	Unimac srl Preventivo 133 del 13.06.2018		No	11.673,00
Totale Arredi	**11.673,00**				**11.673,00**
Programmi informatici					
Server IBM	63.326,53	SUD SISTEMI SRL Del 12_06_2018		No	61.296,53

importi in unità EURO e due decimali)	SPESA PREVISTA	RIF. PREVENTIVO ALLEGATO	EVENTUALE ORDINE/CONTRATTO ALLEGATO (NUMERO E DATA)	FORNITORI CHE HANNO RAPPORTI DI COLLEGAMENTO CON LA SOCIETÀ RICHIEDENTE (SI/NO)[1]	SPESA AMMESSA
Licenza d'uso software MES	89.700,00	SUD SISTEMI SRL Del 12_06_2018		No	89.700,00
Sistema MES di gestione e controllo della produzione	66.850,00	ECSA Offerta TG 18 062 del 14_06_2018		No	61.450,00
Totale Programmi informatici	**219.876,53**				**212.446,53**
TOTALE MACCHINARI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E PROGRAMMI INFORMATICI	**1.759.201,11**				**1.751.771,11**
ACQUISTO DI BREVETTI, LICENZE, KNOW HOW E CONOSCENZE TECNICHE NON BREVETTATE					
Brevetti, ecc.					
TOTALE ACQUISTO DI BREVETTI, LICENZE, KNOW HOW E CONOSCENZE TECNICHE NON BREVETTATE					
TOTALE INVESTIMENTO ATTIVI MATERIALI	**4.405.994,61**				**4.338.564,61**

Di seguito, si riporta una tabella riepilogativa degli investimenti relativi agli Attivi Materiali del progetto definitivo presentato ed ammesso:

TIPOLOGIA DI SPESA ATTIVI MATERIALI (€)	INVESTIMENTO AMMESSO IN D.D. (€)	AGEVOLAZIONI AMMESSE IN D.D. (€)	INVESTIMENTO PROPOSTO DA PROGETTO DEFINITIVO (€)	INVESTIMENTO AMMESSO DA VALUTAZIONE (€)	AGEVOLAZIONI TEORICAMENTE CONCEDIBILI (€)	AGEVOLAZIONI CONCEDIBILI AMMESSE (€)
studi preliminari di fattibilità	60.000,00	21.000,00	60.000,00	0,00	0,00	1.183.880,16
progettazioni e direzione lavori	39.000,00	13.650,00	39.000,00	57.000,00	19.950,00	
suolo aziendale	0,00	0,00	0,00	133.243,50	33.310,88	
opere murarie ed assimilabili	2.150.000,00	537.500,00	2.547.793,50	2.396.550,00	599.137,50	
macchinari, impianti, attrezzature varie e programmi informatici	1.747.800,46	611.730,16	1.759.201,11	1.751.771,11	613.119,89	
acquisto di brevetti, licenze, know how e conoscenze tecniche non brevettate	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
TOTALE INVESTIMENTI IN ATTIVI MATERIALI	**3.996.800,46**	**1.183.880,16**	**4.405.994,61**	**4.338.564,61**	**1.265.518,27**	**1.183.880,16**

Le spese per studi preliminari di fattibilità rientrano nel limite dell'1,5% dell'investimento complessivo ammesso.
Le spese per progettazione e direzione lavori rientrano nel limite del 6% del totale degli investimenti in

opere murarie ed assimilate ammesse, come stabilito dall'art. 29 comma 3 del Regolamento.
Le somme relative agli studi preliminari di fattibilità e alla progettazione e direzione lavori, comunque, saranno riconosciute previa verifica, in fase di rendicontazione, della loro congruità in base alla documentazione elaborata ed ai giustificativi di spesa presentati.
Le spese per sistemazione suolo rientrano nel limite del 10% dell'investimento ammesso in Attivi Materiali.
Si evidenzia, infine, che l'investimento ammissibile è pari ad € 4.338.564,61 (superiore a quanto ammesso nell'istanza di accesso) cui ne deriverebbe un'agevolazione concedibile pari ad € 1.265.518,27 ma viene concessa nel limite di quanto ammesso con D.D. n. 561 del 10/04/2018 e, pertanto, pari ad **€ 1.183.800,16.**

4. Verifica di ammissibilità del progetto di Ricerca e Sviluppo
4.1 Verifica preliminare
Il soggetto proponente, in sede di progetto definitivo, ha consegnato la dichiarazione sostitutiva di atto notorio a firma del legale rappresentante, (sezione 7/8/10 del progetto definitivo- Dichiarazione Sostitutiva di atto notorio su "conflitto d'interessi", "cumulabilità" e "premialità") con la quale attesta che, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 8 dell'Avviso, i costi relativi alla Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale non fanno riferimento a prestazioni di terzi che hanno cariche sociali nel soggetto beneficiario o che in generale si trovino in situazioni di conflitto di interessi con il soggetto beneficiario degli aiuti.
Per l'esame del progetto di ricerca ci si è avvalsi della consulenza di un esperto (docente universitario) il quale ha espresso una valutazione del progetto di R&S, così come previsto dal comma 6 dell'art. 14 dell'Avviso. Si riportano, di seguito, le risultanze della valutazione dell'esperto.

Descrizione sintetica del progetto di "Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale"
Il progetto intende sviluppare e prototipare soluzioni innovative per la demolizione di materiali lapidei e metallici: le soluzioni che saranno individuate dovranno essere efficienti dal punto di vista energetico e compatibili dal punto di vista ergonomico ed ambientale. L'impresa elenca qualitativamente alcuni requisiti da rispettare (prestazioni, impatto ambientale, affidabilità, costi, ingombri, ecc.), anche se non approfondisce le soluzioni innovative da esplorare. Inoltre sarà rinnovata la gestione della documentazione tecnica di prodotto.
Riguardo ai processi produttivi, saranno introdotte stazioni di lavoro automatiche per taglio, saldatura e trattamenti termici e sarà sviluppato un nuovo sistema MES.

Eventuale impatto del progetto sulla gestione dell'inquinamento durante il processo produttivo, sull'uso efficiente delle risorse ed energie e sulla previsione e riduzione delle emissioni in acqua, aria e suolo
Il progetto, se concluso con successo, potrebbe avere significativi impatti positivi sull'ambiente in termini di maggiore efficienza energetica e ridotto inquinamento acustico.

Descrizione sintetica delle spese in "Studi di fattibilità tecnica"/"Brevetti ed altri diritti di proprietà industriale"
Le spese per studi preliminari di fattibilità non sono previste.

1. **Siano state rispettate le prescrizioni effettuate al termine dell'istruttoria del progetto di massima**:
Il progetto definitivo risulta coerente con quello preliminare precedentemente presentato. Riguardo alle indicazioni fornite per la redazione del progetto definitivo, alcune di esse sono state direttamente recepite mentre ad altre sono state fornite risposte a seguito di una richiesta di integrazioni (in particolare con riferimento alla scelta di affidare la direzione del progetto ad un soggetto esterno e le osservazioni sul livello di integrazione delle soluzioni prospettate).

2. **ove siano previsti costi per ricerche acquisite da terzi quali**:
   a. *Università, Centri e Laboratori di ricerca pubblici, Organismi di ricerca privati;*
   b. *Aziende private di consulenza/liberi professionisti fornitori di attività di ricerca e Sviluppo specialistiche e scientifiche;*

   l'acquisizione avvenga tramite una transazione effettuata alle normali condizioni di mercato e che non comporti elementi di collusione:
   Vengono esposti costi di consulenza per 100.000,00 euro relativi alla ricerca industriale da affidare alla società Idea75 e 100.000,00 euro relativi allo sviluppo sperimentale da affidare al Politecnico di Bari.

3. **I costi per ricerche acquisite ed i costi relativi a brevetti o diritti di proprietà intellettuale siano supportati da valutazioni di congruenza economica e di mercato oggettive:**
   I costi orari di tali consulenze ricadono all'interno delle fasce massime previste dall'Avviso.

4. **la congruità dei costi delle attrezzature e dei macchinari destinati alle attività di R&S sia supportata da preventivi e da previsioni di ammortamento dei beni suddetti:**
   Non previsti.

5. **richiesta una maggiorazione di 15 punti percentuale**
   La società ha chiesto la premialità in R&S che viene concessa anche se è prevista la presentazione dei risultati del progetto in 3 convegni di scarsa rilevanza industriale e la pubblicazione di 2 articoli su rivista. Nella eventuale fase realizzativa l'azienda dovrà cercare altre forme di disseminazione che le garantiscano una maggiore visibilità sul mercato nazionale ed internazionale per la conferma della concedibilità della maggiorazione.

4.2 Valutazione tecnico economica

- **realizzazione di prototipi e/o dimostratori idonei a valutare la trasferibilità industriale delle tecnologie e sistemi messi a punto:** è prevista la realizzazione di 2 prototipi fisici per nuovi prodotti: un vibro-ripper ed un attacco rapido, attraverso i quali verificare i benefici ottenibili dall'applicazione delle nuove tecnologie alla realtà aziendale. Inoltre, sarà convertita su smart manual tutta la gamma di martelli classe HP2500 e HP5000 che costituiscono il 20% dei martelli prodotti da INDECO.
Infine sarà realizzato il dimostratore di un MES (livello di automazione 3).

- **valutazione delle prestazioni ottenibili attraverso casi applicativi rappresentativi delle specifiche condizioni di utilizzo:** non vengono descritti scenari di validazione delle soluzioni ideate.

- **verifica di rispondenza alle più severe normative nazionali ed internazionali:** per quanto

riguarda il vibro-ripper si fa riferimento al soddisfacimento della direttiva europea 2000/14/EC.

- **valutazione qualitativa e quantitativa dei vantaggi ottenibili in termini di affidabilità, riproducibilità, sicurezza e bilancio energetico:** Viene specificato un target di incremento di efficienza energetica pari ad almeno il 5%.

- **valutazione della trasferibilità industriale anche in termini di rapporti costi-prestazione e costi-benefici:**

Non vengono proposte stime sulla trasferibilità dei risultati né sui rapporti costi-prestazione e costi-benefici in quanto il progetto prevede solo una verifica in itinere. Tuttavia, si stima che alcune parti del progetto potrebbero trovare spunti di trasferibilità su altre aziende del settore delle macchine per la demolizione.

1. Rilevanza e potenziale innovativo della proposta (anche in relazione alle metodologie e soluzioni prospettate):
Sono presenti alcuni spunti di innovazione rilevante relativamente allo stato attuale dell'azienda proponente: essi riguardano l'utilizzo di processi produttivi maggiormente automatizzati, la creazione di nuovi prodotti con l'ausilio di strumenti assistiti dal calcolatore per l'apertura di nuovi mercati e la rinnovata gestione della documentazione con tecniche *smart*.

Punteggio assegnato: 15
Indici di punteggio: (0 = assente; 5 = bassa; 10 = media; ***15 = medio alta****; 20 = alta)*
Massimo 20 punti

2. Chiarezza e verificabilità degli obiettivi:

Gli obiettivi finali sono declinati in modo sufficientemente chiaro; la verifica a-posteriori del raggiungimento delle prestazioni attese potrà essere svolta in dipendenza agli indicatori forniti.
Punteggio assegnato: 5
*Indici di punteggio: (0 = assente; 2,5 = bassa****; 5 = media****; 7,5 = medio alta; 10 = alta)*
Massimo 10 punti

3. La completezza (copertura degli argomenti) e il corretto bilanciamento delle funzioni e attività previste nella proposta rispetto agli obiettivi fissati dal progetto:
Il piano di lavoro prevede fasi e durata correttamente dimensionate, nonostante l'analisi delle attività non sia sviluppata nel dettaglio. Risulta apprezzabile l'intenzione di coinvolgere operatori di ricerca e consulenti per le attività maggiormente innovative: questo aspetto è considerato fondamentale per la riuscita del progetto.
Punteggio assegnato: 10
Indici di punteggio: (0 = assente; 5 = bassa; ***10 = media****; 15 = medio alta;* ***20 = alta****)*
Massimo 20 punti

4. Esemplarità e trasferibilità della proposta ovvero possibilità di effettiva realizzazione e valorizzazione industriale dei risultati e loro diffusione:
La proposta può rappresentare un primo passo di una road-map di digitalizzazione dei processi produttivi e di rinnovamento della gamma dei prodotti aziendali.

Punteggio assegnato: 7,5
Indici di punteggio: (0 = assente; 2,5 = bassa; 5 = media; ***7,5 = medio alta****; 10 = alta)*
Massimo 10 punti

5. Coerenza tra l'ambito tecnologico di specializzazione della proposta e produzione scientifica del gruppo di ricerca:
Il gruppo di ricerca del Politecnico di Bari possiede le competenze tecniche e scientifiche per collaborare efficacemente alla riuscita del progetto, come dimostrato dall'elenco delle pubblicazioni allegate alla domanda. Si auspica che in fase realizzativa il coinvolgimento di tale ente si estenda alle attività di ricerca.
La start-up Idea75 ha precedenti esperienze nella partecipazione a progetti di ricerca e risulta qualificata per partecipare al progetto, anche se sembra prevalentemente vocata all'innovazione nella gestione dell'energia ed alla compatibilità ambientale.
Punteggio assegnato: 10
Indici di punteggio: (0 = assente; 2,5 = bassa; 5 = media; 7,5 = medio alta; ***10 = alta****)*
Massimo 10 punti

6. Adeguatezza e complementarietà del gruppo di ricerca previsto per la realizzazione delle attività (modello organizzativo, quantità e qualità delle risorse impiegate, infrastrutture di ricerca utilizzate, etc.):

Quantità delle risorse impiegate e relativa congruità

Personale interno.
Vengono esposti costi per un valore complessivo di € 375.000,00 per spese di personale interno da dedicare ad attività di Ricerca Industriale, stimando il relativo impegno di sviluppo in 216 mesi-persona. Tale stima risulta eccessiva in relazione agli sforzi di sviluppo totali, tenendo conto che essi sono esclusivamente diretti allo sviluppo dei 2 nuovi prodotti da eseguire nel task 2.3. Si ritiene maggiormente adeguato l'impiego di n. 1 ingegnere e n. 1 perito per uno sviluppo temporale di 2 anni ciascuno, con una spesa complessiva stimata in € 194.492,00 (58.626,00*2 anni + 38.620,00*2 anni).

Per quanto riguarda le spese di personale interno da dedicare ad attività di Sviluppo Sperimentale la domanda prevede una spesa complessiva di € 250.000,00 con uno sforzo stimato di 456 mesi-persona. Tuttavia, l'impresa nel dettagliare le spese riporta per lo Sviluppo sperimentale l'impiego di 14 ingegneri tecnici ad un costo unitario di € 11.395,00 ed un perito al costo unitario di € 8.081,00 per un costo complessivo pari ad € 175.171,00. In sede di valutazione della congruità di spesa, si ritiene congrua la spesa complessiva di € 175.171,00, condividendo quanto dettagliato dall'impresa nel formulario in merito al costo del singolo personale.

Personale esterno.
Non viene coinvolto personale esterno per lo sviluppo del progetto.

Consulenza di ricerca
Le consulenze esterne sono numerose e rappresentano una parte significativa del progetto: le

consulenze di ricerca sono affidate alla Società startup Idea75 mentre quelle relative allo sviluppo sperimentale sono svolte dal Politecnico di Bari, che ha anche in carico la gestione del progetto.

Costi
Personale interno.
I costi del personale interno sono sovrastimati in maniera significativa a causa di una non corretta identificazione degli sforzi di progettazione relativi allo sviluppo dei 2 nuovi prodotti. I costi unitari del personale interno impiegato sul progetto sono in linea con i valori attesi, così come la tipologia di professionalità utilizzate.
Personale esterno.
Non viene coinvolto personale esterno per lo sviluppo del progetto.
Consulenza di ricerca
I costi sostenuti per l'acquisizione di know-how tramite consulenze di ricerca sono stimati in modo corretto sia per la parte di ricerca sia per quella di sviluppo sperimentale.
Strumentazioni e attrezzature
Il progetto non prevede l'utilizzo di strumenti o attrezzature o per lo meno non ne espone i costi.

Punteggio assegnato: 5
Indici di punteggio: (0 = assente; 2,5 = bassa; ***5 = media****; 7,5 = medio alta; 10 = alta)*
Massimo 10 punti

Eventuale richiesta di integrazioni
Nessuna

Giudizio finale complessivo
Gli interventi proposti sono ragionevoli e si ritiene che possano migliorare la competitività dell'azienda sul mercato internazionale. I costi del progetto sono eccessivi, sia in relazione alle attività prospettate sia in relazione al risultato finale atteso, per cui ne viene proposta una rimodulazione.
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO: 52,5
(Il punteggio minimo di ammissibilità al finanziamento è di 50 punti)

Gli investimenti in **"Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale"**, richiesti per **973.500,00** ed ammessi complessivamente per un importo pari ad **€ 694.710,98** risultano di seguito dettagliati:

SPESE PER RICERCA INDUSTRIALE E SVILUPPO SPERIMENTALE

RICERCA INDUSTRIALE

P.I.A. TIT. II Capo 2 – Art. 26 Indeco Ind S.p.A. Progetto Definitivo n. 36

Codice Progetto: SN7QTL6

Tipologia	Descrizione	Spese dichiarate dal proponente (€)	Spese riconosciute dal valutatore (€)	Agevolazioni (€)	NOTE DEL VALUTATORE (motivazioni di variazione
Personale (a condizione che sia operante nelle unità locali ubicate nella Regione Puglia)	Personale interno direttamente coinvolto in attività di RI, valorizzate secondo la % di impegno	375.000,00	194.492,00	145.869,00	**La descrizione delle relative attività, non presente nella Sezione 3, è insufficiente, anche a seguito delle integrazioni prodotte, per giustificare 216 mp di attività per lo sviluppo di 2 prodotti nell'OR 2. Con riferimento alla tabella di pagg. 22-24 della Sezione 3 si ritiene adeguato l'impiego delle risorse di cui ai punti 1, 2, 7 e 8 corrispondenti ad 1 ingegnere (€ 58.626,00 * 2) ed 1 perito (€ 38.620,00 * 2) per numero 2 anni.**
Strumentazione ed attrezzature utilizzate per il progetto di ricerca e per la durata di questo		0,00	0,00	0,00	
Costi della ricerca contrattuale, delle competenze tecniche e dei brevetti acquisiti o ottenuti in licenza da fonti esterne, nonché i costi dei servizi di consulenza e di servizi equivalenti utilizzati esclusivamente ai fini dell'attività di ricerca	Costi di consulenza contrattuale suddivisi tra il Politecnico di Bari ed il consulente specializzato Idea 75 s.r.l.	100.000,00	100.000,00	75.000,00	
Spese generali direttamente imputabili al progetto di ricerca	Spese generali di progetto previste per l'intera durata	85.500,00	71.997.32	53.997,99	**Le spese sono state riclassificate al 18%**
Altri costi d'esercizio, inclusi costi dei materiali, delle forniture e di prodotti analoghi, direttamente imputabili all'attività di ricerca		0,00		0,00	
Totale spese per ricerca industriale		**560.500,00**	**366.489,32**	**274.866,99**	
	SVILUPPO SPERIMENTALE				
Tipologia	**Descrizione**	**Spese dichiarate dal proponente (€)**	**Spese riconosciute dal valutatore (€)**	**Agevolazioni (€)**	**NOTE DEL VALUTATORE (motivazioni di variazione)**

Personale (a condizione che sia operante nelle unità locali ubicate nella Regione Puglia)	Personale impiegato in attività di SI secondo il tempo impiegato nel progetto e secondo le fasi descritte nel progetto	250.000,00	175.171,00	87.585,50	**Le spese di personale interno per comunicazione e disseminazione non sono giustificate, anche a seguito della verifica delle modalità di disseminazione utilizzate. Vengono ritenute idonee le spese preventivate nel piano definitivo, così come analiticamente dettagliate nella tabella da pag. 20 a 22 della Sezione 3 limitatamente ai punti da 9 a 22 per l'ingegnere (€ 11.935,00 * 14) ed al punto 23 per il perito (€ 8.081,00).**
Strumentazione ed attrezzature utilizzate per il progetto di ricerca e per la durata di questo		0,00	0,00	**0,00**	
Costi della ricerca contrattuale, delle competenze tecniche e dei brevetti acquisiti o ottenuti in licenza da fonti esterne, nonché i costi dei servizi di consulenza e di servizi equivalenti utilizzati esclusivamente ai fini dell'attività di ricerca	Costi di consulenza contrattuale suddivisi tra il Politecnico di Bari ed il consulente specializzato Idea 75 s.r.l.	100.000,00	100.000,00	50.000,00	
Spese generali direttamente imputabili al progetto di ricerca	Spese generali di progetto previste per l'intera durata	63.000,00	53.050,66	26.525,33	**Le spese sono state riclassificate al 18%**
Altri costi d'esercizio, inclusi costi dei materiali, delle forniture e di prodotti analoghi, direttamente imputabili all'attività di ricerca		0,00			
Totale spese per sviluppo sperimentale		**413.000,00**	**328.221,66**	**164.110,83**	
TOTALE SPESE PER RICERCA INDUSTRIALE E SVILUPPO SPERIMENTALE		**973.500,00**	**694.710,98**	**438.977,82**	

Pertanto, a conclusione della valutazione sopra riportata, si indicano, di seguito, le spese complessive proposte ed ammesse e le relative agevolazioni proposte ed ammesse nell'ambito della R&S:

SPESE TOTALI PER RICERCA INDUSTRIALE E SVILUPPO SPERIMENTALE					
Tipologia	**Investimenti ammessi da DD**	**Agevolazioni ammesse da DD**	**Investimenti proposti (€)**	**Investimenti ammissibili (€)**	**AGEVOLAZIONI CONCEDIBILI**
Ricerca industriale	560.500,00	420.375,00	560.500,00	366.489,32	274.866,99
Sviluppo sperimentale	413.000,00	206.500,00	413.000,00	328.221,66	164.110,83
Studi di fattibilità tecnica	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTALE SPESE PER R&S	**973.500,00**	**626.875,00**	**973.500,00**	**694.710,98**	**438.977,82**

Infine, si rammenta che le spese generali e gli altri costi di esercizio, ricalcolate sulla base delle spese ammissibili, non eccedono complessivamente il 18% delle medesime spese.

5. Verifica di ammissibilità degli investimenti in Innovazione Tecnologica, dei processi e dell'organizzazione

5.1 Verifica preliminare

Il soggetto proponente ha allegato al progetto definitivo la dichiarazione sostitutiva di atto notorio a firma del legale rappresentante, (sezione 7/8/10 del progetto definitivo - Dichiarazione Sostitutiva di atto notorio su "conflitto d'interessi per l'Innovazione tecnologica dei processi e dell'organizzazione") con la quale attesta che, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 9 dell'Avviso, i costi relativi alla conflitto d'interessi per l'Innovazione tecnologica dei processi e dell'organizzazione non fanno riferimento a:

- i servizi di cui all'articolo 76, comma 1, lettere a) b) e c) l'acquisto di servizi su specifiche problematiche direttamente afferenti al progetto di investimento presentato non rivestono carattere continuativo o periodico e non sono assicurabili dalle professionalità rinvenibili all'interno del soggetto beneficiario;
- i servizi sono erogati dai soggetti organizzati ed esperti nello specifico settore di intervento richiesto a beneficio e sulla base di contratti scritti con i soggetti richiedenti il contributo. I soggetti abilitati a prestare consulenze specialistiche sono qualificati e possiedono specifiche competenze professionali nel settore in cui prestano la consulenza e sono titolari di partita IVA. Le prestazioni non sono di tipo occasionale;
- il soggetto beneficiario ed i fornitori di servizi non hanno alcun tipo di partecipazione reciproca a livello societario. Inoltre, la consulenza specialistica non è rilasciata da amministratori, soci e dipendenti del soggetto beneficiario del contributo né da partner, nazionali o esteri.

Descrizione sintetica del "Programma di investimento in innovazione tecnologica dei processi e dell'organizzazione

L'intervento di innovazione ha lo scopo di introdurre in azienda tecnologie più avanzate di quelle attualmente implementate per l'automazione di alcune fasi fondamentali del processo produttivo. In particolare, dopo aver eseguito una ricerca di mercato per meglio definire il posizionamento dell'azienda, verrà implementato un nuovo sistema per la gestione degli ordini, delle garanzie e delle riparazioni. Successivamente saranno anche reingegnerizzati i più importanti processi industriali e saranno informatizzate le procedure aziendali al livello 3 dei sistemi di automazione (MES).

Per l'esame della portata innovativa del progetto ci si è avvalsi della consulenza di un esperto (docente universitario) il quale ha espresso una valutazione del progetto, così come previsto dal comma 5 dell'art. 12 dell'Avviso. Si riportano, di seguito, le risultanze della valutazione dell'esperto.

Valutazione di congruenza tecnico – economica

Giudizio sulla coerenza del progetto definitivo con la proposta presentata in fase di accesso e sul rispetto delle eventuali prescrizioni disposte al termine dell'istruttoria condotta in tale fase.
In particolare, la valutazione deve essere finalizzata a verificare perseguibilità, applicabilità ed utilizzo:

- **degli obiettivi progettuali in termini di trasferimento delle conoscenze, acquisizione, protezione e sfruttamento degli stessi**;

La conoscenza sviluppata dai consulenti è centrata sulle esigenze dell'azienda e quindi facilmente utilizzabile per lo sviluppo del business aziendale. Non vengono curati in maniera adeguata piani di formazione per il personale che consentirebbero il pieno sfruttamento dei risultati del progetto.

- **di nuovi metodi organizzativi nelle pratiche commerciali, nell'organizzazione del luogo di lavoro o nelle relazioni esterne di un'impresa**;

La digitalizzazione di gestione ordini, garanzie e riparazioni consentirà di stabilire un collegamento maggiormente efficace con i clienti e migliorerà il workflow aziendale. Inoltre l'azienda avrà migliori strumenti per tenere sotto controllo produzione e fatturato.

- **di un metodo di produzione o di distribuzione nuovo o sensibilmente migliorato, inclusi cambiamenti significativi nelle tecniche, nelle attrezzature o nel software**

Gli interventi previsti in questa fase del progetto, se realizzati con successo, costituiranno un primo passo nell'ottica Industria 4.0 e consentiranno di approcciare il paradigma della lean production. La reingegnerizzazione dei processi e l'informatizzazione delle procedure aziendali aumenterà la flessibilità aziendale e consentirà di rendere più semplice e tracciabile il processo produttivo.

1. Grado di innovazione del progetto.
Il progetto risulta sicuramente innovativo per il settore delle macchine per demolizione ed in particolare per l'azienda proponente. Il piano di lavoro del progetto non prevede esplicitamente attività di trasferimento delle competenze dal consulente alle maestranze aziendali ma sarà utile che ciò avvenga in fase esecutiva.

Punteggio assegnato: 15
*Indici di punteggio: (0 = assente; 5 = bassa; 10 = media; **15 = medio alta**; 20 = alta) Massimo 20 punti.*

2. Validità tecnica del progetto.
La versione definitiva del progetto di innovazione è chiara e declinata correttamente riguardo a obiettivi, piano di lavoro e tempi di realizzazione. Inoltre vengono dettagliate le tecnologie utilizzate ed i flussi di lavoro risultanti. Non viene prospettato alcun piano di formazione del personale.

Punteggio assegnato: 15
*Indici di punteggio: (0 = assente; 5 = bassa; 10 = media; **15 = medio alta**; 20 = alta) Massimo 20 punti.*

3. Validità economica del progetto.
La descrizione delle attività identifica correttamente il flusso di lavoro ma lo sforzo di personale stimato è leggermente sopravvalutato; inoltre i profili del personale impiegato appaiono spesso eccessivamente elevati ed i relativi costi unitari sono solitamente pari al massimo ammissibile.
Punteggio assegnato: 5
*Indici di punteggio: (0 = assente; 2,5 = bassa; **5** = **media**; 7,5 = medio alta; 10 = alta) Massimo 10 punti.*

4. Valorizzazione aziendale dei risultati.
Queste azioni di sostegno all'innovazione avranno sicuramente un impatto positivo sulla competitività aziendale in quanto potranno migliorarne la capacità produttiva e contribuiranno a diminuire i costi nella gestione di ordini, manutenzione e garanzie. Inoltre favoriranno la crescita della cultura aziendale nelle tecnologie di Industria 4.0.
Punteggio assegnato: 15

*Indici di punteggio: (0 = assente; 5 = bassa; 10 = media; **15 = medio alta**; 20 = alta) Massimo 20 punti.*

5. Competenze coinvolte ed eventuali ricadute occupazionali del progetto.
Il progetto si avvale della consulenza di Sud Sistemi per i nuovi metodi organizzativi e per la reingegnerizzazione dei processi produttivi e dello studio Chiarucci e Chiurazzi per le ricerche di mercato: i consulenti hanno il profilo necessario per poter svolgere i compiti loro affidati ed espongono propensione all'innovazione ed esperienza nella collaborazione a progetti di ricerca.

Punteggio assegnato: 10
*Indici di punteggio: (0 = assente; 2,5 = bassa; 5 = media; 7,5 = medio alta; **10 = alta**) Massimo 10 punti.*

Eventuale richiesta di integrazioni
Nessuna

Giudizio finale complessivo
Questa parte del progetto è ben scritta e risulta chiara negli obiettivi e sicuramente realizzabile, anche se a scapito del livello di innovazione implementato. Gli interventi previsti sono efficaci e potranno avere un buon impatto sul business aziendale. I costi dell'intervento sono piuttosto elevati.
Il principale limite del programma delle attività risiede nella assenza di un piano di formazione del personale alle nuove tecnologie implementate nel progetto.

PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO: 60
(Il punteggio minimo di ammissibilità al finanziamento è di 50 punti)

5.2 Valutazione tecnico economica

La società ha previsto investimenti sia per **l'acquisizione di servizi di consulenza in materia di innovazione**, sia **in materia di supporto** alla stessa; si prevede di attivare:

a. **Spese per servizi di consulenza in materia di innovazione:**
Assistenza tecnologica per l'introduzione di nuove tecnologie € 100.000,00;

b. **Servizi di consulenza e supporto all'innovazione:**
Ricerche di mercato per € 20.000,00;

c. **Servizi per l'innovazione dei processi e dell'organizzazione:**
Progettazione e realizzazione di nuovi processi attraverso l'Information Technology per € 100.000,00;
Reingegnerizzazione e ottimizzazione dei processi esistenti attraverso l'Information Technology per € 100.000,00.

Acquisizione di servizi di consulenza in materia di innovazione

Servizi di consulenza in materia di innovazione

Assistenza tecnologica per l'introduzione di nuove tecnologie

Attraverso questo servizio l'impresa intende perseguire quale obiettivo quello di attivare collaborazioni fattive con consulenti interni ed esterni volte a snellire le operazioni preliminari alla introduzione di nuove tecnologie più efficienti rispetto a quelle esistenti sul mercato, ma anche del tutto rivoluzionarie rispetto al passato ed a fornire una idonea guida in materia di acquisizione, protezione e commercializzazione dei diritti di proprietà intellettuale aziendali.

Nello specifico la società intende avviare processi di dematerializzazione delle attività, ma soprattutto automatismo delle attività. A fronte di queste iniziative sono in essere sviluppi software che necessiteranno di assistenza all'introduzione di nuove tecnologie da parte del consulente incaricato Sud Sistemi S.r.l. Gli obiettivi sono completa funzionalità ed automatismo da parte della Indeco Ind. S.p.a. nei processi individuati di:

- Fase 1. Gestione ordini;
- Fase 2. Gestione garanzie;
- Fase 3. Gestione manutenzioni.

Le attività vedranno la realizzazione di innovazioni software procedurali in grado di assicurare l'accelerazione di diversi processi aziendali consentendo il salto di paradigma ad Industria 4.0.

A tal proposito, infatti, verrà introdotto un nuovo software di raccolta ordini in modo da concedere ai clienti la possibilità di ordinare nuovi prodotti a stock e pezzi di ricambio per martelli già venduti in maniera semplice e conoscendo in real time tutte le modifiche e le innovazioni apportate ai prodotti.

In particolare, le attività di assistenza, per una completa automazione, riguarderanno la gestione del backend del software, assistenza nella modifica dei processi legati alle nuove tecnologie e riallineamenti procedurali a seguito delle nuove tecnologie.

Nella scheda tecnica relativa a questo intervento, l'impresa indica quale fornitore la società Sud Sistemi S.r.l. indicando come consulente il Dott. Vito Manzari, inquadrabile come esperto di I livello.

In particolare, in riferimento alla consulenza descritta l'impresa ha presentato un'offerta della società

Sud Sistemi S.r.l. del 12/06/2018, per l'esecuzione di un'attività di consulenza pari a n. 200 giornate per un totale di € 100.000,00 oltre IVA così suddivisa:

- n. 100 giornate per la fase di attività 1, gestione ordini, *tempi previsti di intervento 30.06.2018-31.01.2019, costo d'intervento € 50.000,00;*
- n. 50 giornate per la fase di attività 2, gestione garanzie prodotti, *tempi previsti di intervento 30.06.2018-31.01.2019, costo d'intervento € 25.000,00;*
- n. 50 giornate per la fase di attività 3, gestione delle riparazioni *tempi previsti di intervento 30.06.2018-31.01.2019 costo d'intervento € 25.000,00;*

Per lo svolgimento delle attività previste è stato fornito il curriculum da cui risulta confermato il profilo di inquadramento, pertanto, gli importi preventivati risultano congrui.

Dettaglio delle spese proposte:

Tipologia	Descrizione	Spese dichiarate dal proponente (€)	Spese riconosciute dal valutatore (€)	Agevolazione concedibile
Consulenza in materia di innovazione		0,00	0,00	0,00
Assistenza tecnologica per l'introduzione di nuove tecnologie		100.000,00	100.000,00	50.000,00
Servizi di trasferimento di tecnologia		0,00	0,00	0,00
Consulenza in materia di acquisizione, protezione e commercializzazione dei diritti di proprietà intellettuale e di accordi di licenza		0,00	0,00	0,00
TOTALE		**100.000,00**	**100.000,00**	**50.000,00**

Ai fini della valutazione della congruità della spesa ammissibile, si è preso in considerazione la tariffa giornaliera massima ammissibile in riferimento al livello di esperienza dei fornitori di consulenze specialistiche o servizi equivalenti[2]

Servizi di consulenza e di supporto all'innovazione

Ricerche di mercato

L'obiettivo è quello di porre in essere preliminari ricerche di mercato volte a definire lo stato dell'arte, ovvero il contesto in cui si inseriscono i sistemi da realizzare e quello di testare i prototipi realizzati.

Verrà eseguita una prima indagine sull'evoluzione tecnologica che ha interessato negli ultimi anni il mercato dei demolitori idraulici, delle frese idrauliche, delle cesoie per il taglio dei metalli, dei sistemi di demolizione a vibrazione e degli acciai speciali antiusura, per poi realizzare un portafoglio multi prodotto. In particolare, le ricerche di mercato permetteranno di verificare, dal punto di vista tecnologico, la crescita o meno legata all'*internet of things* ed il crescente o meno impatto delle tecnologie ICT sulle macchine attraverso APP in grado di monitorare gli stati di manutenzione, stati di

[2]Ai fini della valutazione della congruità della spesa ammissibile, il costo, in base al profilo di esperienza, viene determinato a valle delle prassi e delle linee guide approvate dalla Regione nei precedenti bandi:

LIVELLO	ESPERIENZA NEL SETTORE SPECIFICO DI CONSULENZA	TARIFFA MAX GIORNALIERA
IV	2 - 5 ANNI	200,00 €
III	5 - 10 ANNI	300,00 €
II	10 – 15 ANNI	450,00 €
I	OLTRE 15 ANNI	500,00 €

garanzia, video tutorial riparazione senza officina, diagnosi, etc. Indagini, queste ultime, che si mostreranno del tutto illuminanti e rappresenteranno uno stimolo verso una produzione di terminali pronti a ricevere monitoraggi sullo stato di funzionamento e diagnosi a distanza.
Le attività saranno svolte:

- 6 giornate dal consulente Chiurazzi inquadrato come esperto di II livello;
- 5 giornate dal consulente Carucci inquadrato come esperto di II livello;
- 54 giornate da consulente Lacriola inquadrato come esperto di II livello.

In particolare, in riferimento alla consulenza descritta ha presentato preventivo n. rif: 1038.18.EC. gc della Carucci e Chiaruzzi, del 13/06/2018, per l'esecuzione di un'attività di consulenza pari a n. 65 giornate per un totale di € 20.000,00.
Per lo svolgimento delle attività previste sono stati forniti i curricula da cui risultano confermati i profili di inquadramento, pertanto, per questa voce di spesa si riconosce un importo pari ad € 20.000,00 in quanto inferiore alla tariffa massima giornaliera applicata (€ 450,00) per gli esperti segnalati e per le 65 giornate uomo preventivate.

Dettaglio delle spese proposte:

Tipologia	Descrizione	Spese dichiarate dal proponente (€)	Spese riconosciute dal valutatore (€)	Agevolazione concedibile (€)
Consultazione di banche dati e biblioteche tecniche	-	0,00	0,00	0,00
Ricerche di mercato		20.000,00	20.000,00	10.000,00
Utilizzazione di laboratori		0,00	0,00	0,00
Etichettatura di qualità, test e certificazioni di prodotto		0,00	0,00	0,00
TOTALE		**20.000,00**	**20.000,00**	**10.000,00**

Servizi per l'innovazione dei processi e dell'organizzazione

Progettazione e realizzazione di nuovi processi attraverso l'Information Technology

A detta della società, il presente intervento permetterà alla stessa di minimizzare gli sprechi fino ad annullarli e quindi di rivedere il processo produttivo al fine di ridurre al massimo la complessità della produzione, puntando sulla sua flessibilità e coinvolgendo tutte le funzioni aziendali, primi fra tutti i settori della progettazione, produzione e valorizzazione o qualità totale.

Reingegnerizzazione e ottimizzazione di processi esistenti

Il presente intervento permetterà alla società di investire nel MES quale necessità di interfaccia tra l'attuale ERP AS400 ed il sistema di raccolta ed elaborazione dati WinX al fine di: monitorare real time lo stato avanzamento degli Ordini di produzione interni al Gruppo Indeco, monitorare graficamente, tramite software gestionale in tempo reale le fasi di lavoro per commessa, per codice particolare e per macchina; time; decidere azioni di push, stand by o rallentamento delle fasi di produzione; modulare le tempistiche di produzione dei vari reparti affinché, nella fase finale di montaggio finale, tutte le componenti siano disponibili contemporaneamente; gestire eventuali code di produzione, picchi, ritardi, anticipi ecc; gestire in maniera automatica le integrazioni di produzione causate dagli scarti ecc; ridurre le scorte di magazzino e gestirle in maniera dinamica; eliminare gli errori dovuti alle dichiarazioni delle

fasi di produzione. In breve il tutto si tradurrebbe in riduzione dei costi di produzione, rispetto delle tempistiche di consegna, incremento della capacità produttiva e mantenimento di uno standard di qualità elevato. Tutte le attività indicate sopra, a detta della società, necessitano di attività di consulenza finalizzata a personalizzare al meglio il software MES che altrimenti resterebbe una piattaforma. Pertanto, l'attività di sviluppo sarà quella di realizzare un articolato modello di reingegnerizzazione dei processi, assieme all'attività di progettazione degli stessi, in modo da organizzare al meglio l'implementazione del MES.

Nella scheda tecnica di intervento l'impresa indica, quale fornitore dei due servizi sopra citati, la società Sud Sistemi S.r.l. designando come professionisti incaricati: Vito Manzari ed Emanuele Carella inquadrabili come esperti di I livello, Giuseppe De Martino e Valentina Carella inquadrabili come esperti di II livello.
In particolare, in riferimento alla consulenza descritta l'impresa ha presentato un'offerta della Sud Sistemi S.r.l. datata 12/06/2018 per l'esecuzione di un'attività di consulenza pari a n. 460 giornate per un totale di € 200.000,00 oltre IVA così suddivisa:

- n. 260 giornate svolte da Vito Manzari ed Emanuele Carella, inquadrati come esperti di I livello, *tempi previsti di intervento 01/09/2018- 31/03/2019;*
- n. 200 giornate svolte da Giuseppe De Martino e Valentina Carella, inquadrati come esperti di II livello *tempi previsti di intervento 01/09/2018- 31/03/2019.*

Per lo svolgimento delle attività previste sono stati forniti i curricula da cui risultano confermati i profili di inquadramento, pertanto, gli importi preventivati risultano congrui.
Ai fini della valutazione della congruità della spesa ammissibile, si è presa in considerazione la tariffa giornaliera massima ammissibile in riferimento al livello di esperienza dei fornitori di consulenze, pertanto:

- 260 giornate * 500 (tariffa consulente I livello) = € 130.000,00;
- 200 giornate * 450 (tariffa applicata al II livello) = € 90.000,00.

Si segnala che la spesa, così come sopra dettagliata, sviluppa un totale pari ad € 220.000,00 superiore a quanto richiesto pari ad € 200.000,00, pertanto, si riconosce la spesa richiesta pari ad **€ 200.000,00**.

Tipologia	Descrizione	Spese dichiarate dal proponente (€)	Spese riconosciute dal valutatore (€)	Agevolazione concedibile
Progettazione e realizzazione di nuovi processi attraverso l'Information Technology	230 giorni/uomo	100.000,00	100.000,00	50.000,00
Reingegnerizzazione e ottimizzazione di processi esistenti attraverso l'Information Technology	230 giorni/uomo	100.000,00	100.000,00	50.000,00
TOTALE		**200.000,00**	**200.000,00**	**100.000,00**

Pertanto, a conclusione della valutazione sopra riportata, si indicano, di seguito, le spese complessive proposte ed ammesse e le relative agevolazioni proposte ed ammesse in materia di innovazione.

TABELLA RIEPILOGATIVA

Servizi in innovazione tecnologica dei processi e dell'organizzazione				
Ambito	**Tipologia spesa**	**Investimenti proposti**	**Investimenti ammissibili**	**Agevolazioni proposte e concedibili**
Servizi di consulenza in materia di innovazione	Consulenza in materia di innovazione delle imprese	0,00	0,00	0,00
	Assistenza tecnologica per l'introduzione di nuove tecnologie	100.000,00	100.000,00	50.000,00
	Servizi di trasferimento di tecnologia	0,00	0,00	0,00
	Consulenza in materia di acquisizione, protezione e commercializzazione dei diritti di proprietà intellettuale e di accordi di licenza	0,00	0,00	0,00
	Servizi di trasferimento di tecnologia			
Spese per servizi di consulenza e di supporto all'innovazione	Consultazione di banche dati e di biblioteche tecniche	0,00	0,00	0,00
	Ricerche di mercato	20.000,00	20.000,00	10.000,00
	Utilizzazione di laboratori	0,00	0,00	0,00
	Etichettatura di qualità, test e certificazioni di prodotto			
Spese per servizi per l'innovazione dei processi e dell'organizzazione	Spese per la progettazione e realizzazione di nuovi processi, ovvero la reingegnerizzazione e ottimizzazione di processi esistenti, attraverso l'Information Technology, al fine di migliorare la redditività delle imprese	200.000,00	200.000,00	**100.000,00**
Messa a disposizione di personale altamente qualificato da parte di un organismo di ricerca	Messa a disposizione di personale altamente qualificato da parte di un organismo di ricerca	0,00	0,00	0,00
TOTALE INNOVAZIONE TECNOLOGICA		**320.000,00**	**320.000,00**	**160.000,00**

6. Verifica di ammissibilità degli investimenti per l'acquisizione di servizi

6.1 Verifica preliminare

L'impresa, in sede di progetto definitivo, conferma l'intenzione di voler sostenere investimenti in ambito Ambiente, **Certificazione del sistema di gestione ambientale secondo la normativa ISO 14001** e nell'internalizzazione di impresa, in particolare, in "**Programmi di marketing internazionale**" e "**Partecipazione a fiere**" così come già dichiarati e ritenuti ammissibili in sede di valutazione dell'istanza di accesso.

Contestualmente alla presentazione del progetto definitivo, ha consegnato la dichiarazione a firma del legale rappresentante con la quale attesta che, ai sensi dell'art. 66 commi 5 e 6 del Regolamento regionale della Puglia per gli aiuti in esenzione n. 17 del 30/09/2014 (BURP n. 139 suppl. del 06/10/2014) e s.m.i., i costi di consulenza previsti sono relativi a prestazioni di terzi che non hanno alcun tipo di partecipazione reciproca a livello societario. Inoltre, i fornitori di servizi non sono amministratori, soci e dipendenti del soggetto beneficiario del contributo nonché di eventuali partner, sia nazionali che esteri.

Di seguito, si riporta un'analisi dettagliata per singoli interventi.

6.2 Valutazione tecnico economica

Ambito di intervento: Ambiente

Certificazione del sistema di gestione ambientale secondo la normativa ISO 14001

Obiettivi specifici dell'intervento:
Indeco Ind S.p.A. intende acquisire la Certificazione UNI EN ISO 14001 quale Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale caratterizzato dallo sviluppo e dall'attuazione di politica e obiettivi che impegnano l'organizzazione alla piena conformità volontaria (rispetto ad ulteriori prescrizioni volontarie o dettate dal mercato di appartenenza). La proponente intende sottoscriverne i requisiti al fine di istituire ed integrare nel proprio sistema organizzativo le regole per una gestione efficace con riferimento agli aspetti ambientali significativi.

Risultati attesi:
Secondo quanto riportato nella Sezione 5 del progetto definitivo, l'acquisizione della Certificazione UNI EN ISO 14001 permetterà all'azienda di:
- migliorare l'immagine verso le parti interessate per l'impegno profuso nella tutela ambientale;
- dotarsi di uno strumento per la gestione del rischio legato alla catena di fornitura;
- incrementare il livello di soddisfazione del cliente;
- partecipare a bandi e gare pubbliche, ove richiesta tale certificazione.

Inoltre, tra i vantaggi economici che la proponente intende perseguire, vi sono:
- la riduzione dei costi gestionali attraverso la razionalizzazione dell'uso delle materie prime;
- la riduzione di rifiuti ed emissioni;
- la diminuzione dei costi energetici;
- la riduzione dei premi assicurativi;
- la tutela dell'ambiente e uso consapevole delle risorse;
- i risparmi economici relativi alle riduzioni applicabili in ambiti specifici (ad esempio riduzioni costi autorizzazioni governative, riduzione tariffe consumi utenze, ecc.).

In particolare, il presente studio prevede 2 differenti fasi:
1. analisi delle condizioni del sito aziendale e delle procedure di gestione ambientale;
2. identificazione degli interventi correttivi ed elaborazione delle procedure da attivarsi ai fini della certificazione.

Le summenzionate attività saranno svolte dal seguente fornitore:
- "ICP Service S.r.l.", preventivo del 31/05/2018, per un importo complessivo pari ad € 57.000,00 la cui attività sarà svolta dall'esperto:
  - Dott. Marco Marinò, per gg 114, inquadrato nel I livello per una spesa pari ad € 57.000,00.

Ai fini della valutazione della congruità della spesa ammissibile, si è presa in considerazione la tariffa giornaliera massima ammissibile in riferimento al livello di esperienza dei fornitori di consulenze specialistiche o servizi equivalenti[3].

[3] Ai fini della valutazione della congruità della spesa ammissibile, si prende in considerazione la tariffa giornaliera massima ammissibile in riferimento al livello di esperienza dei fornitori di consulenze specialistiche o servizi equivalenti, secondo quanto di seguito. (Il costo, in base al seguente profilo di esperienza, è stato determinato a valle delle prassi e delle linee guida approvate dalla Regione in precedenti Bandi):

- 114 giornate * 500 (tariffa consulente I livello) = € 57.000,00;

In particolare, il soggetto proponente ha riepilogato lo svolgimento delle attività finalizzate alla realizzazione del programma ambientale, come segue:

Tipologia di servizio	Tempi previsti dell'intervento		N° giornate intervento			
	Data inizio	data fine	N. giorn. Liv. I	N. giorn. Liv. II	N. giorn. Liv. III	N. giorn. Liv. IV
Consulenza specialistica ai fini dell'analisi e predisposizione del sistema di gestione ambientale secondo la normativa ISO 14001	01/07/2018	31/12/2018	114	-	-	-
TOTALE PROGRAMMA			**114**	**-**	**-**	**-**

Di seguito la tabella riepilogativa:

TIPOLOGIA DI SERVIZIO	SPESE RICHIESTE DA PROGETTO DEFINITIVO	SPESE AMMESSE	AGEVOLAZIONI CONCEDIBILI
Consulenza specialistica ai fini dell'analisi e predisposizione del sistema di gestione ambientale secondo la normativa ISO 14001	57.000,00	57.000,00	28.500,00
Totale	**57.000,00**	**57.000,00**	**28.500,00**

Ambito di intervento: Internazionalizzazione d'impresa

Programma di marketing internazionale

Con il presente capitolo di spesa, la società proponente intende avviare il processo di internazionalizzazione in attività di rafforzamento internazionale e digitalizzazione verso i mercati europei che conservano una maggiore attenzione all'attività di IOT e maggiore digitalizzazione delle vendite.

Le attività realizzate dal punto di vista internazionale interesseranno principalmente il Sud America, mercato nel quale la proponente non è ancora riuscita ad entrare.

Obiettivi specifici dell'intervento:

Gli obiettivi di progetto, preso atto della forte digitalizzazione dei processi aziendali in corso, saranno:

1. rafforzare il brand awareness, in particolare attraverso campagne di marketing che studino gli attuali market insight, in modo tale da realizzare, continuamente, un percorso di crescita nei mercati esteri;
2. entrare nei principali mercati attraverso la propria presenza sul territorio internazionale;

LIVELLO	ESPERIENZA NEL SETTORE SPECIFICO DI CONSULENZA	TARIFFA MAX GIORNALIERA
IV	2-5 ANNI	200,00 EURO
III	5 – 10 ANNI	300,00 EURO
II	10 – 15 ANNI	450,00 EURO
I	OLTRE 15 ANNI	500,00 EURO

Le tariffe massime giornaliere sopraindicate sono considerate al netto dell'IVA ed una giornata di consulenza è equivalente a n. 8 ore.

3. digitalizzare l'operatività dei venditori, punto cardine del presente progetto, in modo da attuare un percorso marketing ben definito.

Risultati attesi:
Secondo quanto riportato nella sezione 5 del progetto definitivo, la proponente ritiene che grazie all'incremento dell'export sarà possibile occupare mercati molto interessanti, la cui domanda supera di molto quella del nostro Paese o dei Paesi già aggrediti. Inoltre, la proponente mira ad aumentare il "ciclo di vita" dei propri prodotti, anche di quelli che abbiano esaurito nel mercato locale il proprio interesse.
L'area di intervento in tale ambito riguarda l'assistenza consulenziale qualificata per la realizzazione di azioni sul campo funzionale e prevede le seguenti n. 7 fasi:

1. Digital Brand Guide;
2. Digital Contents;
3. Consulenza di comunicazione e marketing internazionale;
4. Operazione di in bound marketing;
5. Piano di digital marketing "Indeco World Wide";
6. Produzione audiovisiva per n.1 corporate video Indeco Ind S.p.A.;
7. Realizzazione tre video tutorial Indeco Ind S.p.A.

Le summenzionate attività saranno svolte dai seguenti fornitori:

- "Carucci e Chiurazzi", preventivo del 12/06/2018, per complessivi € 132.560,00 suddivisi in 448 giorni di cui:
  - ✓ 348 giornate svolte da esperti di II livello;
  - ✓ 100 giornate svolte da esperti di III livello.

Nel dettaglio, le attività saranno svolte dai seguenti esperti:

- Dott.ssa Giovanna Carucci, per gg 30, inquadrata nel II livello per una spesa pari ad € 13.500,00; da verifica del curriculum vitae si conferma il profilo esperienziale di II livello (30*450=€ 13.500,00);
- Dott. Ettore Chiurazzi, per gg 30, inquadrato nel II livello esperienziale per una spesa pari ad € 13.500,00; da verifica del curriculum vitae si conferma il profilo esperienziale di II livello (30*450=€ 13.500,00);
- Dott. Salvatore Leone, per gg 48, inquadrato nel II livello esperienziale per una spesa pari ad € 21.600,00; da verifica del curriculum vitae si conferma il profilo esperienziale di II livello (48*450=€ 21.600,00);
- Dott.ssa Anna Lacriola, per gg 50, inquadrata nel II livello esperienziale per una spesa pari ad € 22.500,00; da verifica del curriculum vitae si conferma il profilo esperienziale di II livello (50*450=€ 22.500,00);
- Dott. Francesco D'Elia, per gg 50, inquadrata nel II livello esperienziale per una spesa pari ad € 22.500,00; da verifica del curriculum vitae si conferma il profilo esperienziale di II livello (50*450=€ 22.500,00);
- Dott.ssa Monica Tarricone, per gg 100, inquadrata nel III livello esperienziale per una spesa pari ad € 30.000,00; da verifica del curriculum vitae si conferma il profilo esperienziale di II livello (100*300=€ 30.000,00);
- Dott.ssa Michela Modugno, per gg 140, inquadrata nel II livello esperienziale per una spesa pari ad € 63.000,00; da verifica del curriculum vitae si conferma il profilo esperienziale di II livello (140*450=€ 63.000,00).

Si segnala che la sommatoria dei singoli impegni di spesa in capo a ciascun consulente, così come sopra dettagliati, sviluppa un totale pari ad € 186.600,00 superiore a quanto richiesto da preventivo pari ad 132.560,00, pertanto, per tale voce di spesa si riconosce l'importo di **€ 132.560,00.**

- "Shiftzero S.n.c", preventivo n. 180001/PC del 16/04/2018, per complessivi € 18.960,00 e preventivo n. 180009/PC del 11/06/2018 per € 29.640,00, le cui attività saranno svolte dal seguente esperto:
    - Dott. Pietro Coletta, per gg 98, inquadrato nel I livello (98*500 = € 49.000,00).

Si segnala che la sommatoria dei singoli impegni di spesa in capo al consulente, così come sopra dettagliato, sviluppa un totale pari ad € 49.000,00 superiore a quanto richiesto da preventivo, pertanto, per tale voce di spesa si riconosce l'importo di **€ 48.600,00.**

- "Intelligenza Naturale", preventivo del 08/05/2018, per un importo complessivo pari ad € 3.000,00, per complessivi 6 giorni, le cui attività saranno svolte dal seguente esperto:
    - Dott. Andrea Maggi, per gg 6, inquadrato nel I livello per una spesa pari ad € 3.000,00; confermato da verifica del curriculum vitae pertanto, si procede con l'attribuzione del II livello, per una spesa complessiva pari ad **€ 3.000,00.**
- "Studio Antani", preventivo n.1 del 15/05/2018, per un importo complessivo pari ad **€ 15.840,00**. Lo studio si occuperà della realizzazione di un video corporate avente una durata indicativa di 3 minuti con il fine ultimo di raccontare l'azienda, i suoi valori, la sua identità a partire dai punti di forza identificati dalla strategia di comunicazione. Sono integrate nel preventivo le spese per il service luci nella misura di piccole location. Dunque è prevista una spesa complessiva pari ad **€ 15.840,00** suddiviso come segue: € 4.040,00 per l'impiego di un Operatore Regia, un Operatore / direttore della fotografia ed un fonico; 1.500,00 per l'organizzazione, preproduzione e supervisione lavori; € 1.500,00 euro per le riprese aeree con drone comprensive di operatore e service drone professionale 4K; € 3.850,00 euro per Service luci + macchine da presa + ottiche + attrezzatura audio; € 3.150,00 per montaggio e Postproduzione (editing/post/compositing/color correction/ finalizzazione filmati); € 1.200,00 per la creazione di una musica inedita - diritti di utilizzo WorldWideWeb ed infine € 600 per la registrazione Voice Over. L'esperto che si occuperà della Regia, per complessivi 10 giorni, sarà il consulente:
    - ✓ Luca Gaetano Acito inquadrato nel I livello per una spesa pari ad € 4.040,00; si segnala che la spesa in capo al consulente, così come sopra dettagliato, sviluppa un totale pari ad € 5.000,00 superiore a quanto richiesto pari ad € 4.040,00, pertanto, si riconosce la spesa richiesta pari ad € 4.040,00.

Inoltre, per tale preventivo, essendo un piano di Marketing internazionale per la progettazione di iniziative coordinate di promozione e comunicazione (in particolare, attraverso la creazione ed il lancio di marchi collettivi) e l'offerta, in tal caso, prevede un lancio nel mercato estero, vengono riconosciute tutte le altre spese per complessivi **€ 15.840,00.**

Ai fini della valutazione della congruità della spesa ammissibile, si è presa in considerazione la tariffa giornaliera massima ammissibile in riferimento al livello di esperienza dei fornitori di consulenze specialistiche o servizi equivalenti[4].

[4] Ai fini della valutazione della congruità della spesa ammissibile, si prende in considerazione la tariffa giornaliera massima ammissibile in riferimento al livello di esperienza dei fornitori di consulenze specialistiche o servizi equivalenti, secondo quanto di seguito. (Il costo, in base al seguente profilo di esperienza, è stato determinato a valle delle prassi e delle linee guida approvate dalla Regione):

In particolare, si riepiloga lo svolgimento delle attività finalizzate alla realizzazione del programma in marketing internazionale, come segue:

Tipologia di servizio	Tempi previsti dell'intervento		N° giornate intervento			
	Data inizio	Data fine	N. giorn. Liv. I	N. giorn. Liv. II	N. giorn. Liv. III	N. giorn. Liv. IV
Consulenza specialistica per assistenza consulenziale qualificata per la realizzazione di azioni sul campo funzionali alla strutturazione della propria offerta sui mercati esteri	Luglio 2017	Aprile 2019	114	348	100	0
TOTALE PROGRAMMA			-			

Di seguito la tabella riepilogativa:

Tipologia di Servizio	SPESE RICHIESTE DA PROGETTO DEFINITIVO (€)	SPESE DA PREVENTIVO	SPESE AMMESSE (€)	AGEVOLAZIONI CONCEDIBILI (€)
Programmi di marketing internazionale	200.000,00	200.000,00	200.000,00	100.000,00
Totale	**200.000,00**	**200.000,00**	**200.000,00**	**100.000,00**

Partecipazione a fiere

L'impresa, coerentemente con quanto già indicato nell'istanza di accesso, intende avvalersi di servizi di consulenza finalizzati alla partecipazione a fiera.

In particolare, l'impresa ha previsto, nel formulario "Partecipazioni a fiere", di partecipare alla fiera internazionale "Bauma 2019 di Monaco di Baviera – Germania" ed alla quale l'impresa, con DSAN allegata alla PEC del 26/10/2020, ha confermato di aver partecipato.

La proponente ha previsto la partecipazione alla suddetta fiera in quanto è considerata dalla proponente tra le fiere internazionali d'eccellenza in ambito dei prodotti aziendali primi fra tutti i martelli demolitori.

La società presenta un totale spesa per la partecipazione a fiere pari ad € 100.000,00 così ripartito:

- locazione stand: € 82.000,00;
- allestimento stand: € 16.100,00;
- gestione stand (hostess ed interpretariato): € 1.900,00.

A dimostrazione della suddetta spesa, la proponente ha allegato, in sede di presentazione del progetto definitivo, i seguenti preventivi:

- "Meplan", del 14/05/2018, per € 82.000,00 relativamente alla locazione stand;
- "La Casona Group", del 10/05/2018, per € 16.100,00 relativamente all'allestimento stand;
- Iannone Ilaria e Iannone Stefania, del 09/11/2018, rispettivamente di € 950,00 relativamente al servizio di hostess.

Pertanto, la spesa relativa alla partecipazione a fiera si ritiene interamente ammissibile per l'importo richiesto pari ad **€ 100.000,00**.

LIVELLO	ESPERIENZA NEL SETTORE SPECIFICO DI CONSULENZA	TARIFFA MAX GIORNALIERA
IV	2-5 ANNI	200,00 EURO
III	5 – 10 ANNI	300,00 EURO
II	10 – 15 ANNI	450,00 EURO
I	OLTRE 15 ANNI	500,00 EURO

Le tariffe massime giornaliere sopraindicate sono considerate al netto dell'IVA ed una giornata di consulenza è equivalente a n. 8 ore.

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO	SPESE RICHIESTE DA PROGETTO DEFINITIVO	SPESE AMMESSE	AGEVOLAZIONI CONCEDIBILI €
Locazione stand	82.000,00	82.000,00	41.000,00
Allestimento stand	16.100,00	16.100,00	8.050,00
Gestione stand	1.900,00	1.900,00	950,00
Totale	**100.000,00**	**100.000,00**	**50.000,00**

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE CONSULENZE

Tipologia spesa	Investimento da progetto di massima	Agevolazioni da progetto di massima	Investimenti richiesti da progetto definitivo	Investimenti ammissibili	Agevolazioni teoricamente concedibili	Agevolazioni concedibili
	Ammontare €	Ammontare €	Ammontare €	Ammontare €	Ammontare €	Ammontare €
Certificazione ISO 14001	0,00	0,00	57.000,00	57.000,00	28.500,00	150.000,00
Programmi di marketing internazionale	200.000,00	100.000,00	200.000,00	200.000,00	100.000,00	
Partecipazione a fiere	100.000,00	50.000,00	100.000,00	100.000,00	50.000,00	
TOTALE	**300.000,00**	**150.000,00**	**357.000,00**	**357.000,00**	**178.500,00**	**150.000,00**

Si segnale che le spese presentate ed ammesse per servizi di consulenza risultano superiori a quelle concesse nell'istanza di accesso, pertanto a fronte di un investimento proposto ed ammesso per € 357.000,00 ne deriverebbe un'agevolazione pari ad € 178.500,00 ma la stessa viene concessa nei limiti di quanto ammesso con D.D. n. 561 del 10/04/2018 per **€ 150.000,00.**

A conclusione della verifica di ammissibilità dei programmi di consulenza, si segnala che la valutazione è stata condotta analizzando la congruità e la funzionalità degli investimenti in servizi di consulenza previsti dal soggetto proponente, in relazione a quanto stabilito dagli artt. 65 e 66 del Regolamento oltre che alla dimensione e alla complessità dei processi organizzativi e gestionali di Indeco Ind S.p.A.

7. Valutazioni economico finanziarie dell'iniziativa

7.1 Dimensione del beneficiario

La società, come accertato in sede di valutazione istruttoria dell'istanza di accesso, presentava una dimensione di media impresa atteso che l'ultimo bilancio (2016) approvato in data antecedente quella di presentazione dell'istanza di accesso (04/07/2017), riportava un fatturato complessivo del gruppo pari ad € 47.508.771,00, così come di seguito indicato:

Dati relativi alla dimensione dell'impresa alla luce anche delle eventuali partecipazioni – Periodo di riferimento (ultimo bilancio approvato): anno 2016		
Occupati (ULA)	**Fatturato**	**Totale di bilancio**
88,00	47.508.771,00	61.696.607,00

I dati aggregati considerano quanto indicato nel bilancio consolidato 2016 di "Gruppo Indeco Ind S.p.A." che riprende i valori delle imprese socie (Vico S.r.l. e 4S Holding S.p.A.) ed i valori delle partecipazioni della proponente in (Cos.Mec. S.r.l., Ammerco S.r.l., Hideco S.r.l., Precision S.r.l., Adenco S.r.l., Indeco North America Inc., Indeco UK, Indeco Australia Pty Ltd, Indeco Brasil Ltda).

Inoltre l'impresa, nel corso dell'istruttoria del progetto definitivo, ha inoltrato le schede dimensionali aggiornate agli esercizi 2017, 2018 e 2019 da cui si evince quanto segue:

- ✓ **Esercizio 2017**

Dati relativi alla dimensione dell'impresa Indeco Ind. S.p.A. Periodo di riferimento (ultimo bilancio approvato): anno 2017		
Occupati (ULA)	**Fatturato**	**Totale di bilancio**
44,63	**28.689.433,00**	**37.759.371,00**

A cui si aggiungono le seguenti partecipazioni:

	Occupati (ULA)	Fatturato (€)	Totale di bilancio (€)
Vico S.r.l.	0	22.826,00	20.657.178
4S Holding S.r.l.	3	35.779,00	30.745.588
Cos.Mec S.r.l.	11	1.779.619,00	1.290.490
Ammerco S.r.l.	19	5.463.561,00	6.258.301
Hideco S.r.l.	21	5.124.914,00	3.491.050
Precision S.r.l.	13	1.201.764,00	2.160.987
Adenco S.r.l.	0	0,00	80.000
Indeco Brasil LTDA	4	8.139,00	356.606,00
Indeco North America Inc	35	25.886.038,00	28.714.588
Indeco U.K.	4	2.308.220,00	2.289.037,00
Indeco Australia Pty LTD	17	6.556.159,00	4.867.399,00

Pertanto, la dimensione complessiva dell'impresa nell'esercizio 2017 è:

Dati relativi alla dimensione dell'impresa Indeco Ind. S.p.A. Periodo di riferimento (ultimo bilancio approvato): anno 2017		
Occupati (ULA)	**Fatturato**	**Totale di bilancio**
169,98	44.413.031,00	66.458.667,00

✓ **Esercizio 2018**

Dati relativi alla dimensione dell'impresa Indeco Ind S.p.A. Periodo di riferimento (ultimo bilancio approvato): anno 2018		
Occupati (ULA)	**Fatturato**	**Totale di bilancio**
50,00	30.696.095,00	38.903.991,00

A cui si aggiungono le seguenti partecipazioni:

	Occupati (ULA)	Fatturato (€)	Totale di bilancio (€)
SOCIETA' CONTROLLATE			
Ammerco S.r.l.	19	6.222.534,00	7.279.659,00
Hideco S.r.l.	21	5.006.522,00	3.295.744,00
Cos.Mec S.r.l.	11	1.988.809,00	1.429.291,00
Adenco S.r.l.	0	1.457,00	80.000,00
Precision S.r.l.	21	2.571.670,00	2.726.971,00
Indeco Brasil LTDA	4	341.380,00	644.315,00
Indeco North America Inc	30	27.936.408,00	33.372.977,00
Indeco U.K.	4	2.265.102,00	2.264.495,00
Indeco Australia Pty LTD	17	8.749.241,00	7.065.365,00
SOCIETA' CONTROLLANTI			
Vico S.r.l.	0	24.000,00	20.555.348,00
4S Holding S.r.l.	3	180.389,00	31.563.951,00

Pertanto, la dimensione complessiva dell'impresa è:

Dati relativi alla dimensione dell'impresa Indeco Ind. S.p.A. Periodo di riferimento (ultimo bilancio approvato): anno 2018		
Occupati (ULA)	**Fatturato**	**Totale di bilancio**
177	85.778.218,00	97.062.808,00

✓ **Esercizio 2019**

Dati relativi alla dimensione dell'impresa Indeco Ind. S.p.A. Periodo di riferimento (ultimo bilancio approvato): anno 2019		
Occupati (ULA)	**Fatturato**	**Totale di bilancio**
44,62	26.706.251,00	37.484.749,00

A cui si aggiungono le seguenti partecipazioni:

Impresa	Occupati (ULA)	Fatturato (€)	Totale di bilancio (€)
VICO SRL	0,00	24.060,00	21.039.586,00
4S HOLDING SRL	3,00	21.344,00	32.471.851,00
COS.MEC. SRL	11,00	1.831.216,00	1.451.419,00
AMMERCO SRL	21,00	4.814.862,00	6.972.604,00
HIDECO SRL	15,00	3.917.220,00	2.719.653,00
PRECISION SRL	21,00	2.367.450,00	2.588.746,00
ADENCO SRL	0,00	0,00	80.000,00
INDECO BRASIL LTDA	4,00	617.303,00	1.049.541,00
INDECO NORTH AMERICA INC	32,00	25.846.982,00	35.731.381,00
INDECO U.K.	4,00	1.840.303,00	2.179.141,00
INDECO AUSTRALIA PTY LTD	17,00	7.905.742,00	7.997.511,00

Pertanto, la dimensione complessiva dell'impresa è:

Dati relativi alla dimensione dell'impresa Indeco Ind. S.p.A. Periodo di riferimento (ultimo bilancio approvato): anno 2019		
Occupati (ULA)	**Fatturato**	**Totale di bilancio**
170,97	48.684.439,00	77.361.869,00

I dati sopra indicati evidenziano un fatturato del gruppo che si attesta al di sotto dei 50 milioni di euro ad eccezione del 2018, anno in cui ha registrato un balzo a circa 85 milioni di euro. In riferimento al 2019 si ritiene di riportare quanto esposto nella Relazione di Gestione allegata al Bilancio 2019 ed in particolare:

"*I ricavi sono passati da euro 30.696.095 del 2018 ad euro 26.706.251 con un decremento del (13,00) % circa, il valore della produzione è passato da euro 31.302.372 ad euro 27.804.499. Tali risultati sono stati in linea con le previsioni tenendo conto del calo della produzione nei confronti dei mercati americani avvenuto a far data dal mese di settembre 2019. Per capire cosa è successo nel 2019 e, soprattutto, quali eventi saranno trainanti nel 2020, occorre mettere in focus alcune tendenze. Le tensioni commerciali, con la guerra dei dazi tra USA e Cina in primis, e la recessione industriale hanno guidato al ribasso il ritmo di crescita mondiale, il più debole degli ultimi decenni. L'economia globale, quindi, non ha soddisfatto le attese nel 2019, evidenziando performance al di sotto delle aspettative. Sebbene i timori di rallentamento e di recessione fossero ampi - battaglia tariffaria e la Brexit hanno pesantemente impattato sugli investimenti - il peggiore degli scenari, comunque, non si è verificato. La crescita, però, è rimasta lenta e questo potrebbe continuare a influenzare il 2020.*

Il settore manifatturiero è stato al centro del rallentamento ostacolando il commercio, che è fortemente diminuito rispetto alla solida crescita di due anni fa. Gli scambi di merci sono calati dall'inizio dell'estate 2019.
L'Europa ha subito un rilevante arresto minacciando più volte l'affermazione della recessione. La domanda globale debole e lo sconvolgimento dell'industria automobilistica hanno costruito le basi per un crollo che ha trascinato al ribasso quasi tutte le economie."

Tuttavia, si conferma la dimensione di media impresa.

7.2 Capacità reddituale dell'iniziativa
La tabella seguente rappresenta una situazione della società e dell'andamento del risultato della gestione attraverso una destrutturazione per macro classi del conto economico, così come di seguito riportato:

(€)	2015	2016	2017	2018	2019	A regime (2023)
Fatturato	23.595.646,00	22.990.427,00	28.689.433,00	30.696.095,00	26.706.251,00	87.526.632,00
Valore della produzione	23.880.337,00	23.514.532,00	28.574.483,00	31.302.372,00	27.804.499,00	88.129.632,00
Margine Operativo Lordo	4.439.228,00	4.143.992,00	4.300.862,00	6.709.513,00	5.003.844,00	32.257.112
Utile d'esercizio (perdita d'esercizio)	8.949.108,00	2.532.564,00	2.090.522,00	4.859.131,00	3.589.284,00	32.143.442

L'impresa, nell'anno a regime, dichiara il raggiungimento di livelli di fatturato superiori a quelli attestati nell'ultimo biennio.

7.3 Rapporto tra mezzi finanziari ed investimenti previsti
Il soggetto proponente, in sede di istanza di accesso, dichiarava di voler garantire la copertura del programma di investimenti, pari ad € 5.660.300,46, mediante apporto mezzi propri € 3.504.545,30, ed agevolazioni € 2.155.755,16, così come evidenziato nella tabella seguente:

ISTANZA DI ACCESSO	
Investimenti proposti	**5.660.300,46**
Apporto mezzi propri	3.504.545,30
Finanziamento a m/l termine	0,00
Agevolazioni richieste	2.155.755,16
Totale copertura finanziaria	**5.600.300,46**

In sede di presentazione del progetto definitivo ed in seguito a richiesta di integrazioni, la proponente prevede quanto segue:

PROGETTO DEFINITIVO	
Investimenti proposti	**6.056.494,61**
Apporto mezzi propri	3.900.739,45
Finanziamento a m/l termine	0,00
Agevolazioni richieste	2.155.755,16
Totale copertura finanziaria	**6.056.494,61**

Successivamente, il soggetto proponente ha inviato, in data 03/08/2018, acquisita da Puglia Sviluppo S.p.A. con prot. n. 8238/I in data 06/08/2018, la seguente documentazione:

- copia conforme all'originale del verbale di assemblea, in data 13/07/2018, avente come ordine del giorno "*destinazione di una parte delle riserve di "utili a nuovo" per € 3.900.739,45 da vincolare al programma operativo FESR 2014/2020 Obiettivo Convergenza – Regolamento Regionale n. 17/2004 – Titolo II Capo II – "Aiuti ai programmi integrati promossi da Medie Imprese" – PIA (art. 26) ai fini della copertura del programma quale apporto di mezzi propri*." In tale assemblea si delibera di *destinare delle riserve "utili a nuovo" per € 3.900.739,45 vincolando al predetto programma di investimenti PIA una apposita riserva denominata "Riserva vincolata PIA – Pratica SN7QTL6"*.

In relazione all'apporto di mezzi propri, si è provveduto a calcolare l'equilibrio finanziario, come di seguito riportato:

2017	
CAPITALE PERMANENTE	
P.N.	28.314.781,00
FONDO PER RISCHI E ONERI	1.935.912,00
TFR	355.583,00
DEBITI M/L TERMINE	80.217,00
TOTALE	**30.686.493,00**
ATTIVITA' IMMOBILIZZATE	
CREDITI V/SOCI PER VERSAMENTI ANCORA DOVUTI	0,00
IMMOBILIZZAZIONI	11.349.310,00
CREDITI M/L TERMINE	188.115,00
TOTALE	**11.537.425,00**
CAPITALE PERMANENTE - ATTIVITA' IMMOBILIZZATE	**19.149.068,00**

Pertanto, si segnala che dall'esame del bilancio riferito all'annualità antecedente l'avvio del programma di investimenti, si è riscontrato un equilibrio finanziario tale da consentire all'impresa di prevedere la possibilità di sostenere il programma di investimenti con riserve libere di patrimonio da vincolare al finanziamento PIA.

Di seguito, si riporta una tabella riepilogativa dell'ipotesi di copertura finanziaria:

IPOTESI di COPERTURA FINANZIARIA	
INVESTIMENTO PROPOSTO	**6.056.494,61**
INVESTIMENTO AMMISSIBILE	**5.710.275,59**
Agevolazione	1.932.857,98
Apporto mezzi propri (delibera del 13/07/2018)	3.900.739,45
TOTALE FONTI	**5.833.597,43**
Rapporto mezzi finanziari/costi ammissibili	**68,28%**

Si rileva che le fonti previste assicurano la copertura degli investimenti ammissibili e il piano proposto rispetta le previsioni dell'art. 2 comma 5 del Regolamento 09/2008 e s.m.i., in quanto il contributo finanziario, esente da sostegno pubblico, assicurato dal soggetto beneficiario è superiore al 25% dei costi ammissibili previsti.

8. Creazione di nuova occupazione e qualificazione professionale

Per ciò che attiene gli effetti occupazionali del programma di investimento, nell'esercizio a regime, la società dichiara di voler garantire un aumento dei livelli occupazionali, prevedendo l'assunzione di n. 4

U.L.A.
A tal proposito, Indeco Ind S.p.A., con PEC di integrazione del 29/05/2020, acquisita da Puglia Sviluppo S.p.A. con prot. n. 4023/I del 04/06/2020, ha aggiornato la sezione 9 allegata al progetto definitivo, dichiarando che:

- non ha fatto ricorso negli anni 2015, 2016 e 2017 a nessun tipo di intervento salariale;
- il numero dei dipendenti (in termini di U.L.A.) presso l'unità locale oggetto del presente programma di investimenti, nei dodici mesi precedenti la presentazione dell'istanza d'accesso, è pari a n. 0 unità;
- il numero di dipendenti (in termini di U.L.A.) in tutte le unità locali presenti in Puglia, nei dodici mesi precedenti la presentazione dell'istanza d'accesso, è pari a n. 46,56 unità;
- il numero di dipendenti (in termini di U.L.A.) complessivi dell'impresa, nei dodici mesi precedenti la presentazione dell'istanza d'accesso, è pari a n. 46,56 unità;
- il dato delle U.L.A. emergente da Libro Unico del Lavoro è di 46,56 e che l'incremento occupazionale nel corso della realizzazione dell'investimento è pari a n. 4 U.L.A.;
- foglio di calcolo delle ULA (Sezione 9B) attestante un dato ULA pari a 46,56.

Inoltre, la proponente ha presentato in sede di progetto definitivo la sezione 9C "Relazione di sintesi sull'impatto occupazionale degli investimenti previsti", sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante, nella quale si afferma quanto segue:

Descrizione situazione occupazionale ante investimento e post investimento agevolato
La società con il progetto denominato Indeco 4.0 punta a creare un effetto occupazionale diretto pari a 4 unità lavorative.
Esplicitazione degli effetti occupazionali complessivi che l'investimento stesso genera
Sono previsti nuovi impiegati all'interno della nuova unità locale sita in via Giacomo Sbisà snc (di cui 1 donna), con ULA che passeranno da 46,56 a 50,56.
Salvaguardia e Variazione Occupazionale
Salvaguardia occupazionale
La società Indeco Ind Spa risulta una realtà solida ed in grado di assicurare l'incremento occupazionale nel tempo ma anche e soprattutto la permanenza dei nuovi assunti all'interno della realtà aziendale.
Variazione Occupazionale
La variazione è pari al numero di soggetti in incremento previsti dall'unità locale.
Esplicitazione delle motivazioni che giustificano il numero di unità incrementali previste
Le ULA in incremento individuate sono il minimo necessario per realizzare il progetto in oggetto.

Illustrazione dettagliata delle mansioni riservate ai nuovi occupati
Con lo sviluppo del presente progetto sarà possibile incrementare gli ULA aziendali assumendo 4 nuovi soggetti. Le 4 nuove unità saranno impiegate particolarmente nell'attività di prototipizzazione e realizzazione di nuovi modelli di escavatori e nella reingegnerizzazione dei processi ed informatizzazione delle procedure aziendali in ottica lean production tale da ridurre le inefficienze ed essere sempre più competitivi sul mercato.
Descrizione del legame diretto del programma agevolato con il contributo agli obiettivi di innovazione e di miglioramento delle performance definiti nel progetto di investimento

La società si propone di realizzare una nuova unità produttiva e, senza l'incremento occupazionale, non riuscirebbe a sviluppare il progetto di cui si discute.

Pertanto, l'incremento occupazionale nella sede oggetto del programma di investimento in Via Giacomo SBISA' – Bari è sintetizzabile come segue:

Occupazione generata dal programma di investimenti			
		Totale	**Di cui Donne**
Media ULA nei 12 mesi antecedenti la domanda (luglio 2016 – giugno 2017)	Dirigenti	0,00	0,00
	Impiegati	0,00	0,00
	Operai	0,00	0,00
	TOTALE	**0,00**	**0,00**
		Totale	**Di cui donne**
Media ULA nell'esercizio a regime nel territorio pugliese (2023)	Dirigenti	0,00	0,00
	Impiegati	3,00	1,00
	Operai	1,00	0,00
	TOTALE	**4,00**	**1,00**
		Totale	**Di cui donne**
Differenza ULA	Dirigenti	0,00	0,00
	Impiegati	4,00	1,00
	Operai	1,00	0,00
	TOTALE	**4,00**	**1,00**

Di seguito si riporta la tabella di riepilogo per l'intero territorio pugliese:

Occupazione totale generata dal programma di investimenti			
		TOTALE	**DI CUI DONNE**
Media ULA nei 12 mesi antecedenti la domanda nel **territorio pugliese** (luglio 2016 – giugno 2017)	Dirigenti	0,00	0,00
	Impiegati	23,65	2,65
	Operai	22,91	0,00
	TOTALE	**46,56**	**3,00**
Media ULA nell'esercizio a regime nel territorio pugliese (2023)	Dirigenti	0,00	0,00
	Impiegati	26,65	2,65
	Operai	23,91	1,00
	TOTALE	**50,56**	**4,00**
Differenza ULA	Dirigenti	0,00	0,00
	Impiegati	3,00	1,00
	Operai	1,00	0,00
	TOTALE	**4,00**	**1,00**

Soggetto	**Occupazione preesistente dichiarata (luglio 2016 – giugno 2017)**	**Variazione**	**Variazione da conseguire a regime (2023)**
Indeco Ind S.p.A.	0,00	+4	4,00

9. Rispetto delle prescrizioni effettuate in sede di ammissione alla fase istruttoria

Si rileva che l'impresa, in sede di progetto definitivo, ha sostanzialmente soddisfatto tutte le prescrizioni segnalate nell'istanza di accesso relativamente a:

- prescrizione circa la portata innovativa;
- prescrizione circa l'investimento in R&S;
- prescrizione circa l'innovazione tecnologica;
- prescrizioni circa la cantierabilità;
- prescrizioni circa l'ipotesi di ricavo e degli obiettivi commerciali;
- prescrizioni circa la sostenibilità ambientale.

10. Indicazioni/Prescrizioni per la fase successiva

Si prescrive che il soggetto proponente, prima della messa in esercizio dell'intervento, dovrà provvedere ad acquisire l'Autorizzazione alle emissioni in atmosfera.

Tabella 22

Soggetto realizzatore	Localizzazione	Settore di attività del progetto industriale (codice ATECO 2007)	Dimensione impresa	Incremento ULA previsto	Programma integrato di agevolazione (euro)				Totale investimenti ammessi	Totale agevolazioni ammesse	Periodo di realizzazione
					attivi materiali	R&S	Investimenti in Innovazione Tecnologica, dei processi e dell'organizzazione	Servizi di consulenza			
Indeco Ind S.p.A.	*Via Giacomo Sbisà, Snc – Z.I. Modugno (BA)*	*28.92.09 Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti e accessori)*	Media	+4	4.338.564,61	694.710.98	320.000,00	357.000,00	**5.710.275,59**	**1.932.857,98**	**30/05/2018 - 31/12/2021**
TOTALE INVESTIMENTI PROGRAMMA INTEGRATO DI AGEVOLAZIONI									**5.710.275,59**	**1.932.857,98**	

Si riporta, di seguito, la tempistica di realizzazione dell'investimento di Indeco Ind S.p.A. (GANTT):

Tabella 23

Tipologia Attività	2018				2019				2020				2021			
	I Trim.	II Trim.	III Trim.	IV Trim.	I Trim.	II Trim.	III Trim.	IV Trim.	I Trim.	II Trim.	III Trim.	IV Trim.	I Trim.	II Trim.	III Trim.	IV Trim.
Attivi Materiali																
R&S																
Innovazione Tecnologica																
Servizi di consulenza																

11. Conclusioni

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

Tabella 24

Asse prioritario e Obiettivo Specifico	Tipologia di spesa	Progetto di massima		Progetto definitivo			
		Investimenti Ammessi	Agevolazioni Ammesse con D.G.R.	Investimenti Proposti	Investimenti Ammessi	Agevolazioni concedibili	Agevolazioni ammesse
		Ammontare (€)	Ammontare (€)	Ammontare (€)	Ammontare (€)	Ammontare (€)	Ammontare (€)
Asse prioritario III obiettivo specifico 3a Azione 3.1	Attivi Materiali	3.996.800,46	1.183.880,16	4.405.994,61	4.338.564,61	1.265.518,26	1.183.880,16
Asse prioritario III obiettivo specifico 3a Azione 3.1	Servizi di Consulenza ambientali	0,00	0,00	57.000,00	57.000,00	28.500,00	28.500,00
Asse prioritario III obiettivo specifico 3d Azione 3.5	Servizi di Consulenza In internazionalizzazione	300.000,00	150.000,00	300.000,00	300.000,00	150.000,00	121.500,00
Asse prioritario III obiettivo specifico 3e Azione 3.7	E-business	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale Asse prioritario III		**4.296.800,46**	**1.333.880,16**	**4.762.99,61**	**4.695.564,61**	**1.444.018,26**	**1.333.880,16**
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.1	Ricerca Industriale	560.500,00	420.375,00	560.500,00	366.489,32	274.866,99	274.866,99
	Sviluppo Sperimentale	413.000,00	206.500,00	413.000,00	328.221,66	164.110,83	164.110,83
	Brevetti ed altri diritti di proprietà industriale	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Asse prioritario I obiettivo specifico 1a Azione 1.3	Innovazione	390.000,00	195.000,00	320.000,00	320.000,00	160.000,00	160.000,00
Totale Asse prioritario I		**1.363.500,00**	**821.875,00**	**1.293.500,00**	**1.014.710,98**	**598.977,82**	**598.977,82**
TOTALE GENERALE		**5.660.300,46**	**2.155.755,16**	**6.056.494,61**	**5.710.275,59**	**2.042.996,08**	**1.932.857,98**

Il requisito relativo alla percentuale di spese per almeno il 20% in "Attivi Materiali" risulta rispettato.

Le spese degli studi di preliminari di fattibilità rispettano il limite del 1,5% dell'importo complessivo ammissibile del programma di investimenti.

Si rammenta, inoltre, che le spese per la "progettazione e direzione lavori" rispettano il limite 6% dei costi per "opere murarie ed assimilabili".

Pertanto, si evidenzia che, da un investimento richiesto per € 6.056.494,61 ammesso per **€ 5.710.275,59** deriverebbe un'agevolazione di € 2.042.996,08 concessa per **€ 1.932.857,98** in virtù di quanto concesso con D.D. n. 561 del 10/04/2018 per gli Attivi Materiali e per le decurtazioni effettuate sulla Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale.

Infine, in relazione al rating di legalità, al fine del riconoscimento definitivo della maggiorazione dell'agevolazione, l'impresa deve dimostrare di possedere e mantenere il requisito fino all'erogazione del contributo finale.

I sottoscritti dichiarano, in relazione alla presente istruttoria, l'insussistenza, anche potenziale, di conflitti di interesse.

Modugno, 19/11/2020

Valutatore
Teresa Chiarelli

Responsabile di Commessa
Michele Caldarola

Firmato digitalmente da:
CALDAROLA MICHELE
Firmato il 19/11/2020 14:40
Seriale Certificato: 168697000308765265768127550694435639717
Valido dal 02/09/2020 al 02/09/2023
ArubaPEC S.p.A. NG CA 3

Visto:
il Program Manager
dello Sviluppo del Sistema Regionale
e dei settori strategici

Firmato digitalmente da:TONI DONATA
Data:19/11/2020 17:07:50

Allegato: Elencazione della documentazione prodotta per il progetto definitivo

L'impresa, in aggiunta alla documentazione obbligatoria presentata in allegato al progetto definitivo acquisita dalla Sezione Competitività e Ricerca dei Sistemi Produttivi con prot. AOO_158/4881 del 12/06/2018 e da Puglia Sviluppo S.p.A. con prot. n. 6258/I del 13/06/2018, ed in seguito ad integrazioni spontanee, acquisite da Puglia Sviluppo con prot. n. 6469/I del 19/06/2018, ha inviato:

- Relazione tecnico economica ASI;
- copia dell'atto di compravendita dell'immobile oggetto del piano di investimento, in data 3/07/2017, repertorio n. 139901 e raccolta n. 48778;
- copia preliminare di vendita dell'immobile oggetto del piano di investimento;
- copia fattura di acquisto dell'immobile;
- copia bilancio "Indeco Ind S.p.A." al 31/12/2016 e copia del bilancio consolidato;
- n. 3 preventivi "SudSistemi" del 12/06/2018;
- n. 2 preventivi "Ecsasolutions", n. TG/18/062 del 14/06/2018;
- n. 5 Dashboard di Net@Pro;
- preventivo "Vespa Sabbiatrici", n. 12409/11/18 del 12/06/2018 e correlate immagini illustrative del macchinario;
- layout a firma della società "Vespa Sabbiatrici";
- preventivo "Pixel S.a.s." n. 18A00803 del 10/05/2018;
- preventivo "PF Telefonia S.r.l." n. 5 del 12/06/2018;
- preventivo "Unimac S.r.l." n. 133 del 13/06/2018;
- preventivo "Ctm Forni industriali" n. 18202 del 07/06/2018;
- preventivo "Ctm Forni industriali" n. 18203 del 07/06/2018;
- preventivo "Ctm Forni industriali" n. 18218 del 14/06/2018;
- preventivo "Decomeccanica" n. 671 del 08/06/2018;
- preventivo "Simat – Società Italiana Macchine Attrezzature S.r.l." n. 4813 del 29/05/2018;
- preventivo "PA Macchine Utensile" n. 130 del 11/06/2018;
- preventivo "Four works" n. 1 del 12/06/2018;
- preventivo "Temar S.r.l." n. TP – 0/207.18 del 11/06/2018 con allegata layout;
- preventivo e relativo computo metrico a firma della "Giampetruzzi S.r.l." del 18/04/2018;
- computo metrico relativamente all'impianto elettrico in data 11/06/2018 a firma di "Tecno Impianti";
- preventivo "Clima Comfort" del 13/06/2018;
- copia inizio lavori al 30/05/2018;
- progetto a realizzarsi in via Giacomo Sbisà, snc in Modugno (BA);
- copia curriculum vitae del Prof. Ing. Giuseppe Carbone;
- copia curriculum vitae del dott. Michele Fiorentino;
- copia curriculum vitae del dott. Michele Gattullo;
- copia curriculum vitae del Prof. Antonio Emmanuele Uva;
- copia curriculum vitae del dott. Antonio Boccaccio;
- preventivo del "Politecnico di Bari" in data 13/06/2018;
- copia curriculum vitae della dott.ssa Angela Anguilano;
- copia curriculum vitae della dott.ssa Genoveffa Grassi;
- preventivo "Idea 75" n. i75_DNF_18_0002733 del 15/06/2018;
- copia curriculum vitae del dott. Emanuele Carella;

- copia curriculum vitae della dott.ssa Valentina Carella;
- copia curriculum vitae del dott. Giuseppe De Martino;
- copia curriculum vitae del dott. Vito Manzari;
- preventivo "ICP" del 31/05/2018;
- preventivo "LaCasona Group" del 10/05/2018;
- preventivo "Meplan" del 14/05/2018;
- preventivo Stefania Iannone;
- preventivo Ilaria Iannone;
- copia curriculum vitae del dott. Pietro Coletta;
- copia curriculum vitae della dott.ssa Anna Lacriola;
- copia curriculum vitae della dott.ssa Giovanna Carucci;
- copia curriculum vitae del dott. Ettore Chiurazzi;
- copia curriculum vitae del dott. Francesco D'Elia;
- copia curriculum vitae del dott. Salvatore Leone;
- copia curriculum vitae della dott.ssa Michela Modugno;
- copia curriculum vitae della dott.ssa Monica Tarricone.
- Sezione 1 aggiornata;
- Sezione 2 aggiornata con allegati;
- Sezione 3 aggiornata con allegati;
- Sezione 4 aggiornata con allegati;
- Sezione 5 aggiornata con allegati;
- Sezione 6 aggiornata;
- Sezione 7-8-10 aggiornata;
- Sezione 9 aggiornata;
- Ultimo bilancio approvato 2016;
- DSAN geometra in merito a layout e progetto;
- Titoli di diponibilità;
- Libro Unico;
- N. 6 DSAN antimafia;
-

Con PEC del **27/07/2018**, acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 7930/I nella medesima data la seguente documentazione:

- DSAN, a firma del geom. Tommaso Dattomo, nella quale si attesta il numero di giornate utili allo svolgimento dell'attività in "progettazione e direzione lavori";
- copia curriculum vitae del Geom. Tommaso Dattomo;
- copia del preventivo del Dott. Sebastiano Gadaleta aggiornato numero di giornate utili allo svolgimento dell'attività;
- copia curriculum vitae del Dott. Sebastiano Gadaleta;
- nuova Sezione 2 aggiornata;
- copia della comunicazione del rilascio del parere di conformità urbanistica vigente al vigente P.U.E. Consortile ai fini dell'ottenimento del titolo abilitativo da parte del Comune di competente, prot. 4259 del 28/06/2018, rilasciato dal Consorzio per l'Area Industriale di Bari;
- DSAN, a firma del legale rappresentante, relativamente al nominativo del professionista, Dott. Marino Marco, coinvolto nello svolgimento dell'attività finalizzata alla Certificazione ISO 14001;
- copia del curriculum vitae del dott. Marino Marco;

- DSAN, a firma del legale rappresentante, relativamente al nominativo del professionista, Dott. Andrea Maggi, coinvolto nello svolgimento del marketing internazionale;
- copia del curriculum vitae del dott. Andrea Maggi;
- nuova Sezione 9 del progetto definitivo - D.S.A.N. su impegno occupazionale ed interventi integrativi salariali e di relazione di sintesi sull'impatto occupazionale degli investimenti previsti;
- DSAN di impegno, così come previsto da standard della Sezione 7/8/10 del progetto definitivo, allo svolgimento dell'attività di comunicazione e diffusione dei risultati relativamente agli investimenti in R&S con relativo piano di divulgazione dei risultati.

Con PEC del **03/08/2018**, acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 8238/I del 06/08/2018 la seguente documentazione:
- sezione 2 del progetto definitivo aggiornata nella data;
- curriculum vitae del dott. Marco Marino;
- copia e-mail della società "ICP";
- curriculum del dott. Andrea Maggi;
- copia e-mail della società "Intelligenza natura";
- copia del verbale di assemblea ordinaria relativamente all'apporto di mezzi propri finalizzata alla copertura finanziaria del presente programma di investimento;
- perizia giurata del tecnico, Geom. Tommaso Dattomo, relativamente alla compatibilità dell'investimento con le condizioni urbanistiche e tempistiche.

Con PEC del **07/08/2018**, acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 8318/I del 08/08/2018 la seguente documentazione:
- sezione 5 del progetto definitivo aggiornata;
- copia bilancio al 31/12/2017 della Indeco Ind S.p.A.

Con PEC del **15/11/2018**, acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 10676/I del 16/11//2018 la seguente documentazione:
- Relazione Ricerca e Sviluppo a seguito di richiesta di integrazioni;
- Tabella riepilogativa costi R&S e consulenze;
- Offerta commerciale EnginSoft S.p.A;

Con PEC del **06/03/2019**, acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 1655/I del 08/03/2019 la società ha richiesto proroga per inoltro integrazioni necessarie alla chiusura dell'istruttoria;

Con PEC del **15/04/2019**, acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 2832/I del 16/04/2019 la seguente documentazione:

- Verbale di assemblea ordinaria attestante la copertura finanziaria del progetto di finanziamento;
- documentazione prodotta per l'ottenimento del Permesso autorizzativo unico - PAU;
- documentazione prodotta per la richiesta del Parere di conformità allo strumento urbanistico da parte del Consorzio ASI Bari – Modugno;
- documentazione prodotta per la richiesta del Parere igienico – sanitario da parte dall'ASL Bari (BA);
- documentazione prodotta per la richiesta del Parere favorevole del settore Assetto del Territorio

di conformità urbanistica da parte del Comune di Bari (BA);
- Layout ed elaborati grafici con evidenzia dei beni oggetto di agevolazione.

Con PEC del **16/04/2019**, acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 2868/I del 17/04/2019 la seguente documentazione:
- documentazione prodotta per la richiesta del Parere di Conformità Antincendio ai sensi del D.P.R. n. 151/2011 da parte del Comando Prov.le dei VV.F. di Bari (BA);

Con PEC del **03/02/2020** acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 831/I del 03/02/2020, PEC del 06/02/2020 acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n.1028/I del 07/02/2020, PEC del **06/02/2020** acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n.1028/I del 07/02/2020, PEC del 07/02/2020 acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n.1036/I del 07/02/2020, PEC del **10/02/2020** acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n.1081/I del 10/02/2020 la società ha inoltrato il PAU con i relativi pareri e allegati tecnici;

Con PEC del **29/05/2020** acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 4023/I del 04/06/2020 la seguente documentazione:
- Sezione 1 aggiornata;
- Sezione 2 aggiornata;
- Sezione 9 Aggiornata;
- Computo metrico aggiornato a firma degli Ingegneri Matteo Ferri e Daniele Marra;
- Rinnovo rating di legalità;
- DSAN Aiuti;
- DSAN comunicazione inizio lavori;
- DSAN dimensione di impresa;
- Bilancio 2018 completo di allegati;
- Preventivo dello studio Antani con curriculum del consulente Acito;
- DSAN cronoprogramma.

Con PEC del **05/06/2020** acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 4105/I del 08/06/2020 la seguente documentazione:
- Aggiornamento DSAN ULA;
- Aggiornamento DSAN cronoprogramma e diagramma di GANTT;
- DSAN esercizio a regime;
- Sez. 5, investimenti in Servizi di consulenza aggiornata.

Con PEC del 26/10/2020 acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 20784/I del 28/10/2020 la seguente documentazione:
- Bilancio 2019 completo di allegati;
- Bilancio consolidato;
- SCIA n. 411 prot. 109508 del 23/04/2018;
- Certificazione di esecuzione dei lavori per la demolizione dei fabbricati;
- Aggiornamento computi metrici con timbro delle ditte esecutrici dei lavori;
- DSAN dimensione di impresa 2017-2019;
- DSAN Aiuti;
- DSAN sulla partecipazione alla fiera;
- DSAN attuazione programma di investimento;

- DSAN Pantouflage.

Con PEC del 09/11/2020 acquisita da Puglia Sviluppo con prot. n. 23535/I del 10/11/2020 la seguente documentazione:

- Aggiornamento DSAN dimensione 2017;
- Aggiornamento DSAN dimensione 2019.

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
CMP	DEL	2020	74	07.12.2020

FSC-APQ SVILUPPO LOCALE 2007-2013-TITOLO II-CAPO II #AIUTI AI PROGRAMMI INTEGRATI PROMOSSI DA PMI E MEDIE IMPRESE" AD N 798 DEL 07.05.15 E S.M.I #AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE DI ACCESSO AI SENSI DELL'ART 26 DEL REG GENERALE DEI REGIMI DI AIUTO IN ESENZIONE N17 DEL 30.09.14 E SS.MM.II DEL DI INDIRIZZO RELATIVA AL PROG DEFINITIVO#DELL'IMPR#PROPONENTE:INDECO IND SPABARI COD PROG:SN7QTL6

Si esprime: PARERE DI REGOLARITA'CONTABILE POSITIVO
LR 28/2001 art. 79 Comma 5

ELISABETTA VIESTI
07.12.2020
10:08:44 UTC

Responsabile del Procedimento

PO - TERESA ROMANO

Dirigente

D.SSA ELISABETTA VIESTI

REGIONE PUGLIA - SEZIONE BILANCIO E RAGIONERIA

REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO RISORSE FINANZIARIE E STRUMENTALI, PERSONALE E ORGANIZZAZIONE
SEZIONE BILANCIO E RAGIONERIA
Via G.Gentile,52 Bari . Tel 0805403268 Fax 0805404586-Codice Fiscale 80017210727 - Partita IVA 01105250722

Bilancio Pluriennale: 2020-2022
Esercizio Finanziario di Competenza: 2020

Certificato di Accertamento

Dati dell'Accertamento

Anno Imputaz.	Numero	Data Iscrizione	Importo Accertato	Ufficio Accertament	Causale Accertamento
2020	6020089999	07.12.2020	1.932.857,98	CMP	FSC-APQ SVILUPPO LOCALE 2007-2013-TITOLO II-CAPO II #AIUTI AI PROGRAMMI INTEGRATI PROMOSSI DA PMI E MEDIE IMPRESE" AD N 798 DEL 07.05.15 E S.M.I #AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE DI ACCESSO AI SENSI DELL'ART 26 DEL REG GENERALE DEI REGIMI DI AIUTO IN ESENZIONE N17 DEL 30.09.14 E SS.MM.II DEL DI INDIRIZZO RELATIVA AL PROG DEFINITIVO#DELL'IMPR#PROPONENTE:INDECO IND SPABARI COD PROG:SN7QTL6

Dati del capitolo

Capitolo	Declaratoria Capitolo
E2032415	FONDO PER LO SVILUPPO E COESIONE 2007/13 - ASSEGNAZIONI DELIBERAZIONI CIPE

Dati del Provvedimento

Ufficio Atto	Tipo Atto	Anno Atto	Numero Atto	Data Atto	Oggetto del Provvedimento (Numero progressivo del Provvedimento: 2020/15532)	Es.
CMP	DEL	2020	74	07.12.2020	FSC-APQ SVILUPPO LOCALE 2007-2013-TITOLO II-CAPO II #AIUTI AI PROGRAMMI INTEGRATI PROMOSSI DA PMI E MEDIE IMPRESE" AD N 798 DEL 07.05.15 E S.M.I #AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE DI ACCESSO AI SENSI DELL'ART 26 DEL REG GENERALE DEI REGIMI DI AIUTO IN ESENZIONE N17 DEL 30.09.14 E SS.MM.II DEL DI INDIRIZZO RELATIVA AL PROG	

Dati Transazione Elementare

Dato Transazione	Codice	Descrizione
Titolo	4	Entrate in conto capitale
Tipologia	200	Tipologia 200: Proventi derivanti dall'attività di controllo e repressione delle irregolarità e degli illeciti
Piano dei Conti Finanziario	E.4.02.01.01.001	Contributi agli investimenti da Ministeri
Codice E/S Ricorrente	SI	Entrata ricorrente
Tipo Gestione	099999	GESTIONE ORDINARIA - 1030065
Codice UE	2	Altre entrate

Dati del Debitore

	MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO	Soggetto	265231
	VIA VITTORIO VENETO, 33	Codice Fiscale	80230390587
	00100ROMA(RM)	Partitta IVA	

OPERATORE ROMANO

Responsabile del Procedimento
PO - TERESA ROMANO

Il Dirigente
D.SSA ELISABETTA VIESTI

REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO RISORSE FINANZIARIE E STRUMENTALI, PERSONALE E ORGANIZZAZIONE
SEZIONE BILANCIO E RAGIONERIA
Via G.Gentile,52 Bari . Tel 0805403268 Fax 0805404586-Codice Fiscale 80017210727 - Partita IVA 01105250722

Bilancio Pluriennale: 2020-2022
Esercizio Finanziario di competenza: 2020

Certificato di Prenotazione Impegno

Dati Prenotazione dell'impegno

Anno Imputaz.	Numero	Data Iscrizione	Importo Prenotazione Impegno	Ufficio Prenotazione Impegno	Causale Prenotazione Impegno
2020	3520001807	07.12.2020	1.932.857,98	CMP	FSC-APQ SVILUPPO LOCALE 2007-2013-TITOLO II-CAPO II #AIUTI AI PROGRAMMI INTEGRATI PROMOSSI DA PMI E MEDIE IMPRESE" AD N 798 DEL 07.05.15 E S.M.I #AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE DI ACCESSO AI SENSI DELL'ART 26 DEL REG GENERALE DEI REGIMI DI AIUTO IN ESENZIONE N17 DEL 30.09.14 E SS.MM.II DEL DI INDIRIZZO RELATIVA AL PROG DEFINITIVO#DELL'IMPR#PROPONENTE:INDECO IND SPABARI COD PROG:SN7QTL6

Dati del capitolo

Capitolo	Declaratoria Capitolo
U1147031	FONDO DI SVILUPPO E COESIONE 2007/2013 - DELIBERA CIPE N. 62/2011, N. 92/2012 - SETTORE D'INTERVENTO - CONTRIBUTI AGLI INVESTIMENTIA IMPRESE.

Dati del Provvedimento

Ufficio Atto	Tipo Atto	Anno Atto	Numero Atto	Data Atto	Oggetto del Provvedimento (Numero progressivo del Provvedimento: 2020/0000015532)	Es.
CMP	DEL	2020	74	07.12.2020	FSC-APQ SVILUPPO LOCALE 2007-2013-TITOLO II-CAPO II #AIUTI AI PROGRAMMI INTEGRATI PROMOSSI DA PMI E MEDIE IMPRESE" AD N 798 DEL 07.05.15 E S.M.I #AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE DI ACCESSO AI SENSI DELL'ART 26 DEL REG GENERALE DEI REGIMI DI AIUTO IN ESENZIONE N17 DEL 30.09.14 E SS.MM.II DEL DI INDIRIZZO RELATIVA AL PROG DEFINITIVO#DELL'IMPR#PROPONENTE:INDECO IND SPABARI COD PROG:SN7QTL6	

Dati Transazione Elementare

Dato Transazione	Codice	Descrizione
Missione	14	Sviluppo economico e competitività
Programma	5	Politica regionale unitaria per lo sviluppo economico e la competitività
Codice COFOG	049	Affari economici non altrimenti classificabili
Tipo Gestione	099999	GESTIONE ORDINARIA - 1030065
Codice E/S Ricorrente	SI	Spesa ricorrente
Codice UE	8	Spese non correlate ai finanziamenti dell'Unione europea
Programma punto 1 lettere i) Allegato n.7 al D.Lgs 118/2011	1401	Misione 14 - Programma 05 - Organi istituzionali
Piano dei Conti Finanziario	U.2.03.03.03.000	Contributi agli investimenti a altre Imprese

OPERATORE ROMANO

Responsabile del Procedimento	Il Dirigente
PO - TERESA ROMANO	D.SSA ELISABETTA VIESTI

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2052

Art. 40 L.R. 40/2016 "Iniziative mirate alla cooperazione internazionale e al rafforzamento del ruolo della Puglia come terra di pace e accoglienza, per contribuire alla realizzazione di strutture di pronto soccorso e di assistenza sanitaria" – Programma 2020 - approvazione schema di convenzione (Allegato A).

L'Assessore alle Politiche Internazionali e Commercio Estero, dr. Alessandro Delli Noci, sulla base dell'istruttoria espletata dalla P.O. "Programmazione Cooperazione Internazionale sanitaria e Cooperazione allo Sviluppo – Gestione progetti complessi", confermata dal Dirigente della Sezione Relazioni Internazionali e dal Direttore del Coordinamento delle Politiche Internazionali, riferisce quanto segue.

Con l'art. 40 della l.r. 40/2016 "Azioni a sostegno della cooperazione internazionale", la Regione Puglia intende contribuire alla realizzazione di strutture di pronto soccorso e di assistenza sanitaria in paesi attraversati da conflitti etnici e religiosi o interessati alla ricostruzione e alla stabilizzazione democratica post bellica.

In assenza di uno specifico regolamento di attuazione, la Sezione Relazioni Internazionali sin dalla prima applicazione dell'art. 40 della l.r. 40/2016, ha applicato, in quanto compatibili le previsioni del Regolamento Regionale 25 febbraio 2005, n. 4, di applicazione della l.r. 20/2003 "Partenariato per la Cooperazione".

Per il citato regolamento, l'intervento regionale può esplicarsi a titolarità regionale ("regia regionale"), cioè essere realizzato con il coinvolgimento diretto dell'amministrazione regionale per il conseguimento di finalità istituzionali, oppure può trovare realizzazione nella forma del contributo regionale, disposto attraverso la modalità dell'avviso pubblico, a sostegno di iniziative proposte da soggetti terzi, pubblici e privati, che operano stabilmente nel territorio pugliese.

Considerate le evidenti difficoltà legate all'attuazione di progetti di cooperazione in Paesi attraversati da conflitti, o che lo sono stati in tempi recenti, la Sezione Relazioni Internazionali ritiene che lo strumento più idoneo per la realizzazione di tali progetti sia la "regia regionale", che, da un lato, consente di affidare con convenzione l'esecuzione delle attività in loco ad un ente in grado di operare in loco, dall'altro lato, permette alla Sezione stessa il controllo diretto del progetto con la possibilità di rimodulare le attività da svolgere, a seconda delle condizioni di sicurezza in loco.

Nel corso del 2020, la Sezione Relazione Internazionali, ha esaminato e, previo inserimento di alcune modifiche ed integrazioni, ha espresso parere favorevole per l'approvazione di due iniziative.

Con la prima, viene decisa una integrazione, per un importo massimo di € 16.000,00, del finanziamento deciso nel 2018 in favore del progetto a regia regionale "Messa in sicurezza e potenziamento del reparto di ginecologia e ostetricia dell'Ospedale di Qandala (Puntland - Somalia)", soggetto attuatore Associazione Punto di Partenza.

La richiesta è giustificata dalle maggiori spese causate dalla forzata permanenza in Africa, a causa della epidemia COVID19 di una cooperante. L'importo verrà quantificato ed erogato a seguito di rendicontazione delle spese sostenute.

La seconda, inerente anche essa il reparto di ginecologia e ostetricia dell'Ospedale di Qandala, in Somalia, prevede l'acquisto di macchinari ed attrezzature sanitarie, nonché, il sostegno all'operatività del reparto per i primi nove mesi di attività.

Il progetto, di durata di dodici mesi, avrà un partenariato composto, oltre che dalla Sezione Relazioni Internazionali della Regione Puglia e dall'Associazione Punto di Partenza (in qualità di ente attuatore), dalla Association Girls Puntland NGO, dalla Organizzazione ISDP NGO, dal Minister of Planning and International Cooperation –Puntland State of Somalia, dal Minister of Health – Puntland State of Somalia e dalla Municipalità di Qandala.

Il progetto, denominato "Centro socio-sanitario Sada Ali- fase 2", prevede una spesa complessiva di €

128.186,00, di cui € 114.491,00 a carico della Regione Puglia ed € 13.695,00 a carico dell'Associazione Punto di Partenza.

Il progetto è stato redatto tenendo presente le limitazioni e gli impedimenti causati, o che potrebbero essere causati, dalla epidemia COVID19.

Le attività del progetto saranno eseguite dall'Associazione Punto di Partenza sulla base di convenzione, redatta secondo lo schema adottato per la L.R. 20/2003, di cui all'Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla Legge 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i. in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto d ella tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.

Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA ai sensi del D.Lgs. 118/2011 e smi

Le spese scaturenti dalla presente delibera, per l'importo complessivo di € 130.491,00, trovano copertura sul capitolo di spesa 1901000.

E.F. 2020
BILANCIO: AUTONOMO
capitolo di spesa 1901000
C.R.A.: 44.03
PdCF 1.4.4.1

Con Determinazione del Dirigente della Sezione Relazioni Internazionali si procederà ad impegnare la somma indicata entro il corrente esercizio finanziario.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie e delle motivazioni innanzi illustrate, vertendosi in materia rientrante nella competenza dell'Organo Politico, ai sensi dell'art. 4, co. 4, lett. k) della L.R. n. 7/97, propone alla Giunta Regionale:

DISPOSITIVO DELLA PROPOSTA

1. di prendere atto di quanto esposto in narrativa e che qui si intende integralmente riportato;
2. di approvare l'integrazione, per un importo massimo di € 16.000,00, del finanziamento deciso nel 2018 in favore del progetto a titolarità regionale, di cui all'art. 40, L.R. n. 40/2016 "Azioni a sostegno della cooperazione internazionale", "Messa in sicurezza e potenziamento del reparto di ginecologia e ostetricia dell'Ospedale di Qandala (Puntland - Somalia)";
3. di approvare l'intervento a titolarità regionale, di cui all'art. 40, L.R. n. 40/2016 "Azioni a sostegno della cooperazione internazionale", "Centro socio-sanitario Sada Ali- fase 2";
4. di approvare lo schema di convenzione (Allegato A), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, da stipularsi con l'Associazione Punto di Partenza;
5. di dare mandato al Dirigente della Sezione Relazioni Internazionali di procedere con propri atti, nel corso dell'anno 2020, all'adozione di tutti gli atti amministrativo-contabili relativi agli adempimenti di cui al presente provvedimento;

6. di prendere atto del mantenimento degli equilibri di bilancio.
7. di disporre la pubblicazione integrale del presente provvedimento e dell'Allegato A sul B.U.R.P. e sul sito www.regione.puglia.it.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta regionale, è conforme alle risultanze istruttorie

Il Funzionario Istruttore
P.O. "Coop Int.le Sviluppo - Gest progetti"
dott. Vito Amoruso

Il Dirigente della Sezione Relazioni Internazionali
dott. Pierluigi Ruggiero

Il sottoscritto Direttore del Coordinamento Politiche Internazionali ai sensi dell'art. 18, comma 1, Decreto del Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n. 443 e ss.mm.ii., NON RAVVISA osservazioni alla presente proposta di DGR.

Il Direttore del Coordinamento Politiche Internazionali
prof. Domenico Laforgia

L'Assessore alle Politiche Internazionali e Commercio Estero
dott. Alessandro Delli Noci

LA GIUNTA

Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore alle Politiche Internazionali e Commercio Estero;

Viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;
A voti unanimi espressi nei modi di legge,

1. di prendere atto di quanto esposto in narrativa e che qui si intende integralmente riportato;
2. di approvare l'integrazione, per un importo massimo di € 16.000,00, del finanziamento deciso nel 2018 in favore del progetto a titolarità regionale, di cui all'art. 40, L.R. n. 40/2016 "Azioni a sostegno della cooperazione internazionale", "Messa in sicurezza e potenziamento del reparto di ginecologia e ostetricia dell'Ospedale di Qandala (Puntland - Somalia)";
3. di approvare l'intervento a titolarità regionale, di cui all'art. 40, L.R. n. 40/2016 "Azioni a sostegno della cooperazione internazionale", "Centro socio-sanitario Sada Ali- fase 2";
4. di approvare lo schema di convenzione (Allegato A), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, da stipularsi con l'Associazione Punto di Partenza;
5. di dare mandato al Dirigente della Sezione Relazioni Internazionali di procedere con propri atti, nel corso dell'anno 2020, all'adozione di tutti gli atti amministrativo-contabili relativi agli adempimenti di cui al presente provvedimento;
6. di prendere atto del mantenimento degli equilibri di bilancio.

7. di disporre la pubblicazione integrale del presente provvedimento e dell'Allegato A sul B.U.R.P. e sul sito www.regione.puglia.it.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
Dott. Giovanni Campobasso

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
Dott. Michele Emiliano

Codice CIFRA: REI/DEL/2020/00008

Art. 40 L.R. 40/2016 - "Iniziative mirate alla cooperazione internazionale e al rafforzamento del ruolo della Puglia come terra di pace e accoglienza, per contribuire alla realizzazione di strutture di pronto soccorso e di assistenza". – Programma 2020 - approvazione schema di convenzione (Allegato A).

Allegato A

L.R. n. 40/2016, art. 40 "Azioni a sostegno della cooperazione internazionale"
Interventi 2020

CONVENZIONE

TRA

Regione Puglia (c.f. 80017210727) – **Coordinamento Politiche Internazionali - Sezione Relazioni Internazionali** - Lungomare Nazario Sauro, 31 - 70121 BARI, rappresentata dal

E

L'Associazione _____

con sede in _____

CF _____ rappresentata da _____ quale suo legale rappresentante, di seguito indicato come il **"Soggetto attuatore"**

PREMESSO CHE

- L'art. 40 della legge regionale 30.12.2016, n. 40 prevede il sostegno alla realizzazione di strutture di pronto soccorso e di assistenza sanitaria in paesi attraversati da conflitti etnici e religiosi o interessati alla ricostruzione e alla stabilizzazione democratica post bellica;
- ai sensi della precitata normativa, la Giunta regionale della Puglia, con la DGR n. 2330 del 11/12/2018, ha previsto che, in quanto compatibili, i finanziamenti di cui all'art. 40 della L.R. 40/2016 vengano regolati dalla L.R. n. 20 del 25/08/2003 e il relativo regolamento regionale di attuazione n.4 del 25.02.2005 che disciplinano l'attività regionale di Partenariato per la Cooperazione;
- con la D.G.R. n. ____ del __/__/2020, la Giunta regionale ha deciso di finanziare il progetto denominato _____, presentato da _____;
- con D.D. n. __ del __/__/2020, la Sezione Relazioni Internazionali ha assunto il relativo impegno di spesa e che, quindi, si può procedere all'avvio del progetto e alla stipula di apposita convenzione.

Codice CIFRA: REI/DEL/2020/00008

Art. 40 L.R. 40/2016 - "Iniziative mirate alla cooperazione internazionale e al rafforzamento del ruolo della Puglia come terra di pace e accoglienza, per contribuire alla realizzazione di strutture di pronto soccorso e di assistenza". – Programma 2020 - approvazione schema di convenzione (Allegato A).

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ART. 1
(Valore delle premesse e parte introduttiva)

Quanto sopra riportato costituisce parte integrante e sostanziale della presente convenzione.

ART. 2
(Oggetto)

1. In attuazione di quanto premesso, è riconosciuto al Soggetto attuatore un contributo a valere sulle risorse del 2020 delle "Azioni a sostegno della cooperazione internazionale", per un ammontare di € _____ (euro _____/__), finalizzato alla realizzazione del progetto denominato _____.

2. Le attività previste dal progetto, la tempistica di realizzazione e il piano finanziario sono quelli riportati nel documento di progetto acquisito agli atti della Sezione Relazioni Internazionali, parte integrante del presente atto anche se non materialmente allegato, che le parti contraenti dichiarano di accettare.

ART.3
(Modalità di esecuzione)

Per l'espletamento delle attività progettuali previste dalla presente convenzione, il Soggetto attuatore si impegna a:

a) inviare personale in loco esclusivamente se strettamente necessario e soltanto se preventivamente autorizzato dalla Sezione Relazioni Internazionali;

b) comunicare immediatamente alla Sezione Relazioni Internazionali, all'Ambasciata d'Italia ed alla sede dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo territorialmente competenti, ogni situazione di pericolo che possa riguardare il personale impegnato nella realizzazione del progetto;

c) comunicare tempestivamente alla Sezione Relazioni Internazionali, qualsiasi situazione che possa impedire o ritardare la realizzazione del progetto;

d) comunicare tempestivamente alla Sezione Relazioni Internazionali eventuali e qualsivoglia modifiche al progetto presentato;

e) rispettare i tempi previsti nel cronoprogramma delle attività;

f) presentare alla Regione Puglia, Sezione Relazioni Internazionali, con cadenza quadrimestrale, una dettagliata relazione sullo stato dell'arte del progetto;

g) presentare alla Regione Puglia, Sezione Relazioni Internazionali, entro 60 giorni dalla conclusione del progetto, un report finale nel quale dovranno essere illustrate le attività svolte ed i risultati conseguiti;

h) inserire su tutto il materiale di divulgazione, su carta o via web, inerente il Progetto della presente convenzione, ivi comprese le eventuali strutture realizzate, il logo istituzionale della "Regione Puglia", riportando esplicitamente che il progetto è finanziato dalla Regione Puglia – Coordinamento Politiche Internazionali – Sezione Relazioni Internazionali.

ART. 4

(Durata del progetto, ammissibilità e non ammissibilità delle spese)

Il progetto ha la durata di mesi __ a partire dalla data di sottoscrizione della presente Convenzione.

Il periodo di ammissibilità delle spese decorre dalla data di sottoscrizione della presente Convenzione e termina alla data di chiusura del progetto come indicato al punto precedente.

Sono considerate ammissibili le seguenti tipologie di spese:

a. coordinamento del progetto di cooperazione;
b. personale direttamente impegnato nella realizzazione del progetto;
c. viaggi e trasferte delle persone addette alla realizzazione del progetto (dimensionate sulla base dei reali fabbisogni di mobilità strettamente necessari);
d. realizzazione o adeguamento di strutture strettamente funzionali al progetto;
e. informazione e pubblicità, ivi compreso materiale informativo;
f. acquisti di servizi e beni necessari alla realizzazione del progetto;
g. spese per acquisto di materiale didattico;
h. spese per acquisizione e installazione di macchinari, impianti e attrezzature funzionali all'esercizio dell'intervento;
i. spese generali, ivi comprese le spese relative alla stipula di polizze fideiussorie necessarie per l'ottenimento di anticipazioni (max 5% della spesa ammissibile);
j. IVA (ove risulti essere costo finale).

Per essere ammissibili, le spese devono essere:
aa) previste nel piano finanziario del progetto e coerenti con la realizzazione dell'iniziativa;
bb) necessarie per la realizzazione dell'intervento oggetto della presente Convenzione;
cc) state effettivamente sostenute ed essere identificabili e verificabili attraverso documenti contabilmente e fiscalmente idonei e validi.

Non sono ammissibili, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le spese a carico del proponente, come ad esempio: contrazione di mutui, spese ed oneri notarili, tasse, interessi bancari, registrazione contratti.

Non saranno ammessi documenti di spesa che, pur essendo regolarmente intestati al soggetto beneficiario, risultino di data successiva a quella del termine di scadenza di presentazione della rendicontazione.

Non saranno ammessi documenti di spesa che, pur essendo regolarmente intestati, non siano o non risultino inerenti all'iniziativa ammessa a contributo.

I documenti di spesa redatti in lingue diverse dall'italiano, dall'inglese, dal francese e dallo spagnolo, dovranno essere accompagnati da traduzione giurata.

ART.5

(Modifiche al budget di progetto)

Al Soggetto attuatore è consentito procedere ad una diversa distribuzione delle risorse fra le varie voci di spesa all'interno del budget di progetto, nella misura del 20% massimo, salvo che

questa non alteri la natura dell'operazione oggetto del contributo, previa comunicazione alla Sezione Relazioni Internazionali.

Eventuali modifiche tra voci di spesa approvate di entità superiore al 20% devono essere debitamente motivate e sottoposte alla preventiva valutazione e autorizzazione scritta da parte della Sezione Relazioni Internazionali.

ART. 6

(Modifiche alla tempistica del progetto)

Eventuali richieste di modifica della tempistica di progetto, debitamente motivate, devono essere sottoposte alla preventiva valutazione e autorizzazione scritta da parte della Sezione Relazioni Internazionali.

ART. 7

(Risorse finanziarie e modalità di erogazione del finanziamento)

Il contributo regionale è erogato con Determinazioni Dirigenziali, secondo le seguenti modalità e condizioni:

a) tranche di importo pari ad almeno il 10% del contributo ammesso, a seguito di rendicontazione delle spese di pari importo e mediante l'utilizzo di apposita modulistica regionale;

b) liquidazione del saldo finale, pari al 10% del contributo ammesso, alla conclusione del progetto, previa rendicontazione della somma residua del progetto finanziato, mediante l'utilizzo di apposita modulistica regionale, previa acquisizione del report finale di cui all'art. 3 punto f).

Dietro presentazione di idonea polizza fideiussoria per un valore garantito pari ad almeno il 30% del contributo ammesso e di durata pari a quella del progetto il contributo verrà corrisposto con le seguenti modalità:

a) liquidazione di una prima tranche, pari al valore garantito dalla fideiussione e, in ogni caso non superiore al 30% del contributo regionale ammesso, a seguito della stipula della presente convenzione e mediante l'utilizzo di apposita modulistica regionale, a titolo di anticipazione del finanziamento regionale;

b) liquidazione di successive tranche, pari al valore garantito dalla fideiussione e, in ogni caso non superiore al 30% del contributo regionale ammesso, a presentazione di rendicontazione delle spese pari al contributo regionale liquidato anticipatamente, mediante l'utilizzo di apposita modulistica regionale, previa acquisizione della relazione quadrimestrale di cui all'art. 3 punto e);

c) liquidazione del saldo finale, pari al 10% del costo del progetto, alla conclusione del progetto, previa rendicontazione della somma residua del progetto finanziato, mediante l'utilizzo di apposita modulistica regionale, previa acquisizione del report finale di cui all'art. 3 punto f).

La rendicontazione finale e il report finale di cui all'art. 3 punto f) devono pervenire alla Sezione Relazioni Internazionali entro sessanta giorni dalla data di conclusione del progetto.

Gli importi di cui al presente articolo includono ogni eventuale imposta, onere e spesa.

La Regione Puglia disporrà la liquidazione degli importi nei confronti del Soggetto attuatore compatibilmente con i vincoli di finanza pubblica e a condizione che l'attività progettuale sia stata realizzata secondo le modalità attuative previste dal progetto stesso.

ART. 8
(Responsabilità ed obblighi del soggetto attuatore)

Il Soggetto attuatore:

- si impegna a non inviare proprio personale in loco se non con le modalità previste dall'art. 3, lettera a), della presente Convenzione;
- si impegna ad ottemperare, immediatamente e senza indugio, ad ogni disposizione riguardante la sicurezza delle persone coinvolte nella realizzazione del progetto, proveniente dalla rappresentanza diplomatica italiana e/o dalla sede dell'AICS territorialmente competenti, dandone tempestiva comunicazione alla Sezione Relazioni Internazionali;
- si impegna ad ottemperare, immediatamente e senza indugio, ad ogni disposizione riguardante la sicurezza delle persone coinvolte nella realizzazione del progetto, proveniente dalle autorità locali preposte alla sicurezza, dandone immediata comunicazione alla rappresentanza diplomatica italiana e alla sede dell'AICS territorialmente competenti ed informando tempestivamente la Sezione Relazioni Internazionali;
- si impegna a dare immediata comunicazione di tutte le situazioni di potenziale pericolo per la sicurezza delle persone coinvolte nella realizzazione del progetto, alla Sezione Relazioni Internazionali, alla rappresentanza diplomatica italiana e alla sede dell'AICS territorialmente competenti;
- si impegna a fornire tutte le informazioni che la Sezione Relazioni Internazionali, la rappresentanza diplomatica italiana e la sede dell'AICS territorialmente competenti potranno richiedere;
- è unico responsabile di fronte alla Regione Puglia della corretta gestione del progetto e dell'ammontare totale del contributo;
- è responsabile nei confronti di terzi per fatti o situazioni derivanti dalla attuazione dei singoli interventi e delle attività previste dalla presente Convenzione;
- dichiara con la sottoscrizione della presente convenzione di essere autorizzato a rappresentare i partner che partecipano al progetto;
- si impegna a sottoscrivere un accordo di cooperazione con i partner, che definisca la suddivisione delle attività progettuali nonché le reciproche responsabilità, nel rispetto di quanto indicato nel documento di progetto;
- dichiara di soddisfare unitamente ai partner di progetto, tutti i requisiti legali richiesti;
- si impegna ad accettare unitamente ai partner di progetto il contributo garantendo la corretta realizzazione delle attività previste dal progetto;
- si impegna, inoltre, unitamente ai partner di progetto a tenere una contabilità specifica per l'esecuzione delle parti progettuali di competenza. Il Soggetto attuatore si impegna a

garantire il rispetto delle corrette procedure di gestione contabile e rendicontazione anche da parte dei singoli partner di progetto.

La Regione Puglia è esente da ogni responsabilità nei confronti di terzi per fatti o situazioni derivanti dall'attuazione del progetto.

ART. 9
(Controlli e verifiche)

Il Soggetto attuatore si impegna a corrispondere, quale referente unico e in accordo con gli altri partner, alle richieste di chiarimenti, di informazioni e di documentazione che dovessero pervenire dalla Sezione Relazioni Internazionali.

La Regione Puglia si riserva il diritto di esercitare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà più opportune, verifiche tecnico-amministrative e controlli sul corretto utilizzo delle risorse finanziarie assegnate e liquidate per la realizzazione delle attività e sugli adempimenti a carico del soggetto attuatore, rivenienti dalla presente convenzione.

ART. 10

(Risoluzione della Convenzione)

La Sezione Relazioni Internazionali si riserva la facoltà di risolvere la presente convenzione qualora, a suo insindacabile giudizio, non possano essere garantire le condizioni di sicurezza per il personale impegnato nella realizzazione del progetto.

Nel caso in cui il Soggetto attuatore non rispetti i termini, le condizioni e gli obblighi assunti con la presente convenzione, la Regione Puglia si riserva il diritto di risolvere la stessa secondo quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile.

La presente Convenzione si intende comunque risolta qualora il Soggetto attuatore:

a) utilizzi falsi documenti e/o attestazioni mendaci;
b) destini il contributo concesso a scopi diversi rispetto a quelli previsti dalle attività progettuali;
c) rinunci al contributo;
d) ometta, a seguito di ripetuti solleciti, l'invio dei report di avanzamento tecnico-finanziario ovvero ostacoli o non consenta l'espletamento delle opportune attività di controllo da parte dei soggetti preposti;
e) ometta di fornire, in maniera tempestiva, informazioni su circostanze che ritardano ostacolano o rendano impossibile la realizzazione del progetto
f) ometta di prendere tutte le precauzioni relative alla sicurezza del personale impegnato nella realizzazione del progetto indicate dalla Sezione Relazioni Internazionali o dalla rappresentanza diplomatica italiana o dalla sede dell'AICS territorialmente competenti.

ART. 11

(Trattamento dei dati personali e pubblicità)

Tutti i dati personali saranno utilizzati dalla Regione Puglia per soli fini istituzionali, assicurando la protezione e la riservatezza delle informazioni ai sensi del d.lgs.196/2003.

La Regione Puglia ha facoltà di pubblicare, in qualsiasi forma e/o mezzo, incluso Internet, le seguenti informazioni:

- il nome del Soggetto attuatore e dei partner di progetto, salvo i casi in cui la pubblicità leda uno o più diritti delle parti;
- gli obiettivi del progetto oggetto della presente Convenzione;
- l'importo ammesso a cofinanziamento e la ripartizione del costo totale dell'operazione così come stabilito dal piano finanziario;
- i report sullo stato dell'arte del progetto.

ART. 12

(Oneri - Spese contrattuali)

Tutte le spese relative alla presente Convenzione (bolli e spese di registrazione) sono a carico del Soggetto attuatore senza diritto a rivalsa.

Le Parti danno atto che la presente convenzione sarà registrata in caso d'uso ai sensi del D.P.R. n. 131 del 26/4/1986. Esente da bollo ai sensi dell'art. 82 co.5 D.Lgs 117/2017.

Bari, lì _____

Per la Regione Puglia

Il Dirigente della
Sezione Relazioni Internazionali

Per il Soggetto attuatore

Il presente Allegato si compone di numero sette facciate.

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
REI	DEL	2020	8	07.12.2020

ART. 40 L.R. 40/2016 #INIZIATIVE MIRATE ALLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DEL RUOLO DELLA PUGLIA COME TERRA DI PACE E ACCOGLIENZA, PER CONTRIBUIRE ALLA REALIZZAZIONE DI STRUTTURE DI PRONTO SOCCORSO E DI ASSISTENZA SANITARIA" # # PROGRAMMA 2020 - APPROVAZIONE SCHEMA DI CONVENZIONE (ALLEGATO A).

Si esprime: PARERE DI REGOLARITA'CONTABILE POSITIVO
LR 28/2001 art. 79 Comma 5

Responsabile del Procedimento

PO - CARMEN PARTIPILO

Dirigente

D.SSA REGINA STOLFA

Firmato digitalmente da
REGINA STOLFA
C = IT
Data e ora della firma: 07/12/2020 14:26:38

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 dicembre 2020, n. 2053

POR PUGLIA 2014-2020- Asse I "Ricerca, sviluppo tecnologico e innovazione" - Azione 1.7 - Interventi a sostegno delle infrastrutture di ricerca del sistema regionale. Attuazione PNIR tramite il potenziamento dell'Infrastruttura di Ricerca di rilevanza regionale "Airport Test Bed" di Grottaglie.

L'Assessore allo Sviluppo Economico, Ing. Alessandro Delli Noci, sulla base dell'istruttoria espletata dal dirigente della Sezione Ricerca, Innovazione e Capacità istituzionale, Crescenzo Antonio Marino e confermata dal Direttore del Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro, Prof. Domenico Laforgia, riferisce quanto segue.

Visti:

- il Regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca nonche le disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, che abroga il Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio;

- il Regolamento (UE) n. 1301/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 Relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale ed alle disposizioni specifiche concernenti l'obiettivo: "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione" e che abroga il Regolamento (CE) n.1080/2006 del Consiglio;

- il Regolamento di esecuzione (UE) n. 821/2014 della Commissione del 28 luglio 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1303/2013 per quanto riguarda tra l'altro le caratteristiche tecniche delle misure di informazione e comunicazione per le operazioni;

- l'Accordo di Partenariato 2014–2020 Italia – Allegato I (settembre 2014) che, basandosi sul QSC, ha stabilito le priorità di investimento, l'allocazione delle risorse nazionali e dell'Unione Europea tra i settori e i programmi prioritari, e il coordinamento tra i fondi a livello nazionale ed in particolare nell'ambito della descrizione dei risultati attesi e delle relative azioni, l'indicazione del risultato atteso "Potenziamento della capacità di sviluppare l'eccellenza nella R&I" tramite l'azione di sostegno alle infrastrutture della ricerca considerate critiche/cruciali per i sistemi nazionali e trans-europei;

- la Decisione C(2015)5854 della Commissione Europea, del 13/08/2015 che approva il POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 da ultimo modificato con Decisione C(2020) 2628 23/04/2020;

- la Deliberazione n.1735 del 06/10/2015 della Giunta Regionale che prende atto della Decisione di approvazione del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 da parte della Commissione Europea;

- il Documento nazionale di "Strategia di specializzazione Intelligente" dove è illustrata la strategia che consente la trasformazione dei risultati della ricerca in vantaggi competitivi per il Sistema Paese e in un aumento del benessere dei cittadini, approvato dalla Commissione Europea il 4 maggio 2016;

- il Decreto Ministeriale n. 577 del 18/07/2016 con il quale viene adottato il PNIR Piano Nazionale delle Infrastrutture di ricerca;

- il Decreto Ministeriale n. 999 del 18 dicembre 2017 riguardante le disposizioni per la concessione di finanziamenti interamente esclusi dalle norme in materia di aiuti di Stato ai sensi della Comunicazione 2014/C/198/01 della Commissione recante "Disciplina degli aiuti di Stato a favore della ricerca, sviluppo e innovazione";

- la Comunicazione 2006/C 323/01 della Commissione pubblicata in Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea il 30 dicembre 2006 recante "Disciplina comunitaria in materia di aiuti di stato a favore di ricerca,

sviluppo e innovazione", che prevede, tra l'altro, il paragrafo 3.1.1. "*Finanziamento pubblico di attività non economiche*";

- la Comunicazione 2014/C 198/01 della Commissione pubblicata in Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea il 27 giugno 2014 recante "Disciplina degli aiuti di stato a favore di ricerca, sviluppo e innovazione", che prevede, tra l'altro, il paragrafo 2.1.1. "*Finanziamento pubblico di attività non economiche*";
- la Comunicazione 2016/C 262/01 della Commissione pubblicata in Gazzetta Ufficiale della Unione Europea il 19 luglio 2016 sulla nozione di aiuto di Stato di cui all'art. 107 paragrafo 1, del trattato sul funzionamento dell'Unione Europea che prevede tra l'altro, al paragrafo 2.5 punto 31 che "..... *la Commissione ritiene che determinate attività svolte da università e da organismi di ricerca non rientrino nell'applicazione delle norme in materia di aiuti di stato ….* ;
- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 582 del 26 aprile 2016 e ss.mm.ii., relativa alla presa d'atto della metodologia e dei criteri di selezione delle operazioni approvati dal Comitato di Sorveglianza del POR Puglia 2014/2020 ai sensi dell'art. 110 (2) del Reg. (UE) n. 1303/2013;
- la Deliberazione n. 833 del 7/06/2016 la Giunta Regionale ha nominato quali Responsabili di Azione del Programma Operativo FESR-FSE 2014-2020 i dirigenti pro tempore delle Sezioni regionali coinvolte nell'attuazione del Programma, individuando, tra gli altri, il dirigente della Sezione Ricerca Innovazione e Capacità Istituzionale quale Responsabile dell'azione 1.7 "Interventi di sostegno alle infrastrutture della ricerca del sistema regionale";
- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 977 del 20 giugno 2017 con cui la Giunta Regionale ha preso atto delle modifiche apportate dal Comitato di Sorveglianza del POR PUGLIA 2014/2020 al documento "Metodologia e dei criteri di selezione delle operazioni" pubblicata sul BURP n. 76 suppl. del 29/06/2017;
- il Sistema di Gestione e Controllo (Si.Ge.Co.) del POR Puglia 2014/2020 adottato dalla Sezione Programmazione Unitaria con determinazione dirigenziale n. 39 del 21/06/2017;
- le Determinazioni Dirigenziali della Sezione Programmazione Unitaria n. 153 del 28.02.2018, n. 336 del 01.08.2018 e n. 286 del 15.10.2018 e n. 164 del 8/10/2020, con le quali sono state apportate modifiche ed integrazioni al Documento descrittivo del Sistema di Gestione e Controllo del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 (Si.Ge.Co.);
- la Deliberazione n. 1732 del 01/08/2014 di Giunta Regionale di Strategia regionale per la Specializzazione intelligente - approvazione dei documenti strategici "SmartPuglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020".
- I Documenti programmatico - strategici relativi alla Politica Nazionale della Ricerca, quali il Programma Operativo Nazionale "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, la Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente ("SNSI") e il Programma Nazionale per la Ricerca 2015/2020, la normativa europea di settore, nonché le specifiche disposizioni attuative;

Premesso:

- che il P.O.R. Puglia 2014-2020, in coerenza con gli 11 obiettivi tematici del Regolamento (UE) n. 1303/2013, e dell'Accordo nazionale di Partenariato, si declina in 13 Assi prioritari, tra cui l'Asse I "Ricerca Sviluppo tecnologico ed Innovazione", che si declina, a sua volta, in priorità di investimento;

- una delle priorità d'investimento è la 1.a) "Potenziare l'infrastruttura per la ricerca e l'innovazione (R&I) e le capacità di sviluppare l'eccellenza nella R&I nonché promuovere centri di competenza, in particolare quelli di interesse europeo";

- la priorità d'investimento 1.a), coerente con l'obiettivo tematico OT1, viene perseguita attraverso l'Azione 1.7 "Interventi di sostegno alle infrastrutture della ricerca del sistema regionale" che mira a stimolare l'impiego e lo sviluppo delle infrastrutture di ricerca regionali in modo sinergico e complementare con i piani nazionali ed europei; il tutto per rafforzare il sistema innovativo regionale

e incrementare la collaborazione tra imprese e strutture di ricerca anche per il tramite del loro potenziamento.

Considerato:

- che uno degli ambiti di applicazione, tra le aree di innovazione prioritarie della S3, è la manifattura sostenibile, di cui fa parte l'aerospazio, che costituisce uno dei settori strategici dell'economia regionale, essendo la Puglia oggi è una delle cinque regioni italiane in cui maggiore è la presenza di attività industriali aerospaziali, sia per numero di insediamenti produttivi che di addetti impiegati, e che è l'unica regione italiana nel cui territorio sono presenti contemporaneamente aziende con prodotti diversificati che costituiscono l'intera filiera, dalla produzione di componentistica a quella dei software aerospaziali;
- che il Programma Nazionale per la Ricerca (PNR), ha individuato nei distretti tecnologici il principale strumento di collaborazione tra il Governo nazionale e le Regioni per raggiungere uno sviluppo del territorio basato sull'economia della conoscenza e che lo scopo dei distretti è accrescere il livello tecnologico e la competitività del sistema produttivo delle regioni;
- che tra questi spicca il Distretto Tecnologico Aerospaziale (D.T.A.) s.c.r.l, che opera per la competitività delle produzioni aerospaziali pugliesi e per la riconoscibilità delle competenze e delle specializzazioni di ricerca e formazione nell'intero panorama nazionale ed internazionale;
- che i Piani di Sviluppo strategici dei Distretti tecnologici rappresentano un primo quadro di riferimento per la specializzazione intelligente in Puglia;
- che la Regione Puglia, nell'ambito delle proprie attività per lo sviluppo di sistemi e servizi funzionali ai fabbisogni delle differenti aree organizzative, ha di fatto avviato una strategia di adozione di servizi satellitari all'interno di alcuni dei propri ambiti operativi, tra cui strumenti di informazione geografica funzionali ai fabbisogni operativi interni alla stessa Regione oltre che della quasi totalità delle Pubbliche Amministrazioni Locali;
- e che quindi, i Distretti Tecnologici diventano strumenti strategici per l'attuazione del Programma esaltandone il ruolo e nel mettere in relazione la domanda con l'offerta di innovazione e trasferimento tecnologico, ed identificandone la missione nella capacità di indurre modifiche strutturali nella specializzazione produttiva della regione;

dato atto che:

- le Infrastrutture di Ricerca (IR) si pongono tra i pilastri della ricerca italiana, svolgendo un ruolo fondamentale nell'avanzamento della conoscenza, nello sviluppo dell'innovazione e delle sue applicazioni, nello sviluppo economico e sociale dei territori nei quali sono insediate;
- il Programma Nazionale per la Ricerca 2015-2020 (PNR) pone l'accento sulla necessità di sostenere e promuovere un gruppo selezionato di IR sul quale puntare per contribuire in modo efficace alla produzione di conoscenza scientifica e stimolare i territori a divenire più attrattivi e competitivi a livello internazionale;
- che in quest'ambito, il Programma Nazionale Infrastrutture di Ricerca (PNIR) che del PNR costituisce uno dei programmi, definisce il quadro di riferimento per una programmazione pluriennale del sistema delle IR presenti sul territorio nazionale ovvero partecipate dall'Italia e, comunque, aventi un impatto sul territorio e sulla comunità scientifica nazionale;
- nel PNIR è altresì indicato il processo interno gestito dal MIUR (ora MUR) a valle del quale è stata delineata una priorizzazione degli investimenti a sostegno delle IR e che ha individuato 56 IR prioritarie.
- il POR 2014- 2020 soddisfa la condizionalità ex-ante 1.2 dell'Accordo di Partenariato con l'adozione del PNIR;
- che la Regione Puglia è, pertanto, tenuta ad attenersi all'ordine di priorità delineato nel PNIR:
- 38 delle 56 IR individuate come prioritarie dal PNIR, non finanziate dal PON;

- le 38 IR segnalate nell'ambito della ricognizione promossa dal MIUR e non rientrate nell'elenco delle 56 prioritarie, tra le quali la Regione Puglia ha individuato l'infrastruttura Airport Test Bed per la Puglia;

Considerato che:

- la smart specialization strategy (S3), individua nel potenziamento della infrastruttura per la ricerca e l'innovazione, un driver fondamentale per promuovere la capacità di sviluppare l'eccellenza nella R&I (Ricerca e Innovazione) e di competere nella economia della conoscenza a livello europeo;

- in esecuzione ed attuazione della strategia S3, la Sezione Ricerca, Innovazione e Capacità Istituzionale, intende avviare l'iter amministrativo della procedura negoziale, secondo quanto previsto dalla P.O.S. C1f del Si.Ge.Co del POR Puglia 2014-2020 in tema di procedura negoziale concertativa, per il potenziamento di una infrastruttura di ricerca di rilevanza regionale, nell'ambito tecnologico dell'aerospazio attraverso la realizzazione dell'Airport Test Bed ricadente nel territorio di Grottaglie (Taranto), con il duplice obiettivo di soddisfare da un lato, il fabbisogno di tecnologie dedicate all'automazione in particolare dei mezzi "unmanned" e, dall'altro, valorizzare un luogo come Grottaglie, già centro di realizzazione di progetti di ricerca e sperimentazione di nuove tecnologie e processi, al fine di rafforzare le esigenze di innovazione e potenziare la capacità di produrre ricerca, nel tessuto produttivo regionale e ed avere ricadute positive nell'ambito dello stesso territorio, confermando la strategicità del comparto aerospaziale e dell'infrastruttura di Grottaglie per la Puglia;

- che per l'operazione Airport Test bed, per lo sviluppo di tecnologie per sistemi di traporto senza pilota ("unmanned"), ha una particolare rilevanza strategica da un punto di vista settoriale e territoriale, con una forte connotazione di interesse pubblico, l'intervento sarà selezionato sulla base di una fase ricognitiva dei fabbisogni, al fine di rafforzare le esigenze di innovazione del tessuto produttivo regionale e considerando come principale beneficiario della dotazione disponibile, il Distretto Tecnologico Aerospaziale (DTA), in quanto attualmente unico ad aver intrapreso progetti di ricerca e sviluppo e iniziative atte a sviluppare e consolidare le competenze del sistema produttivo aerospaziale in Puglia sostenendo, attraverso l'eccellenza scientifica e tecnologica, l'attrattività di investimenti ed il potenziamento del sistema della ricerca pugliese in un contesto nazionale ed internazionale, fra le quali si evidenziano:

    - Il DTA è socio fondatore dell'ITS aerospazio Puglia, Fondazione costituita il 29 luglio 2010 nell'ambito della legge 296/2007, inerente la riorganizzazione del sistema dell'istruzione e la formazione tecnica superiore. La Fondazione nasce per rispondere alla domanda delle imprese di nuove ed elevate competenze tecniche e tecnologiche nel settore aerospazio. In particolare, l'ente si pone l'obiettivo di formare tecnici superiori nelle aree tecnologiche strategiche per lo sviluppo economico e la competitività;

    - Nel 2014, il DTA ha promosso l'iniziativa di sviluppo del centro di eccellenza, nazionale ed internazionale, "Grottaglie Test Bed", per la sperimentazione di sistemi, prodotti e soluzioni nel campo delle piattaforme aeree pilotate e non pilotate (RPAS), di sistemi innovativi per il controllo e la gestione del traffico aereo (ATC), nonché di sistemi integrati per la gestione ottimale dei volumi e dei flussi del traffico sia in ambito aeroportuale che nelle fasi in volo nei vari settori (ATF&M), anche nell'ambito di progetti di ricerca a livello europeo (i.e. Single European Sky ATM Research- SESAR);

    - In data 22 marzo 2018, il DTA ha sottoscritto con Aeroporti di Puglia (ADP) S.p.a. l'"Accordo quadro di cooperazione per lo sviluppo del progetto GROTTAGLIE TEST BED". Tale accordo sancisce l'impegno delle parti di collaborare per supportare lo sviluppo del suddetto centro di eccellenza, sperimentale e multidisciplinare, denominato "Grottaglie Test Bed";

- In data 18/06/2019 il DTA ha sottoscritto un accordo con ENAC (Ente Nazionale per l'Aviazione Civile) ed uno con ENAV (Ente Nazionale per l'Assistenza al Volo) che, nel rispetto dei compiti istituzionali di ciascun ente e in linea con i rispettivi scopi statutari, prevedono l'impegno di collaborazioni nei seguenti ambiti: attività e progetti di ricerca, sviluppo e formazione a supporto dello sviluppo di soluzioni tecnologiche, regolamenti, procedure, linee guida e standard per le operazioni degli UAS (unmanned aircraft system); definizione degli scenari operativi per i voli sub-orbitali e delle relative esigenze logistiche; sperimentazione di servizi unmanned aerial vehicles traffic management (UTM);

- che con nota Prot. n. 165/6372 del 14/10/2020, l'Autorità di Gestione del POR PUGLIA FESR-FSE 2014-2020, ha trasmesso al MUR, l'elenco delle Infrastrutture di Ricerca ritenute prioritarie per il territorio della Regione Puglia, a maggiore impatto e coerenza con la strategia regionale, per la nuova programmazione PNIR 2021-2027, identificando il DTA, per l'infrastruttura Airport Test Bed, come Organismo di Ricerca (O.d.R);

Tutto ciò premesso l'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art. 4, comma 4, lett. a) e d) della L.R. 4 febbraio 1997, n. 7 propone alla Giunta:

- di prendere atto e di approvare quanto espresso in narrativa, che qui si intende integralmente riportato;

- di proseguire nel percorso di attuazione del Programma Nazionale Infrastrutture di Ricerca (PNIR) attraverso l'avvio, da parte del Responsabile dell'Azione 1.7 del POR Puglia 2014-2020, Dirigente della Sezione Ricerca, Innovazione e Capacità istituzionale, di una procedura, nell'ambito dell'azione 1.7-Asse I-Por Puglia 2014-2020, per il potenziamento di una Infrastruttura di Ricerca di rilevanza regionale, nell'ambito tecnologico dell'aerospazio, considerato strategico da un punto di vista settoriale e territoriale, e con una forte connotazione di interesse pubblico, attraverso la realizzazione dell'Airport Test Bed ricadente nel territorio di Grottaglie (Taranto);

- che per l'operazione Airport Test bed, per lo sviluppo di tecnologie per sistemi di trasporto senza pilota ("unmanned") l'intervento sarà selezionato sulla base di una fase ricognitiva dei fabbisogni, al fine di rafforzare le esigenze di innovazione del tessuto produttivo regionale, data la sua strategicità, con il Distretto Tecnologico Aerospaziale (DTA), in quanto attualmente unico ad aver intrapreso progetti di ricerca e sviluppo e iniziative atte a sviluppare e consolidare le competenze del sistema produttivo aerospaziale in Puglia sostenendo, attraverso l'eccellenza scientifica e tecnologica, l'attrattività di investimenti ed il potenziamento del sistema della ricerca pugliese in un contesto nazionale ed internazionale;

- di stabilire che la procedura dovrà svolgersi in coerenza con quanto previsto dal SI.Ge.Co del POR Puglia 2014/2020, P.O.S. C1f e che le risorse finanziarie sono già state stanziate, così come rimodulate con DGR n. 782 del 26/05/2020;

- di pubblicare Il presente provvedimento in versione integrale nel BURP.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 e dal D.Lgs n. 101/2018 e s.m.i., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati

personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA ai sensi del D. LGS n. 118/2011 e ss.mm.ii.

La presente deliberazione non comporta implicazioni, dirette e/o indirette di natura economico - finanziaria e/o patrimoniale e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

Il sottoscritto attesta che il procedimento istruttorio affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa nazionale, regionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dallo stesso predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Dirigente della Sezione
Ricerca Innovazione e Capacità Istituzionale (Crescenzo Antonio Marino)

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento NON RAVVISA/RAVVISA la necessità di esprimere sulla proposta di Delibera le seguenti osservazioni ai sensi del combinato disposto degli artt. 18 e 20 del D.P.G.R. n. 443/2015

Il Direttore del Dipartimento
Sviluppo Economico, Innovazione,Istruzione
Formazione e Lavoro (Domenico Laforgia)

L'Assessore allo Sviluppo Economico (Alessandro Delli Noci)

LA GIUNTA

- udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore allo Sviluppo Economico;
- viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento;
- a voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

- di prendere atto e di approvare quanto espresso in narrativa, che qui si intende integralmente riportato;
- di proseguire nel percorso di attuazione del Programma Nazionale Infrastrutture di Ricerca (PNIR) attraverso l'avvio, da parte del Responsabile dell'Azione 1.7 del POR Puglia 2014-2020, Dirigente della Sezione Ricerca, Innovazione e Capacità istituzionale, di una procedura, nell'ambito dell'azione 1.7-Asse I-Por Puglia 2014-2020, per il potenziamento di una Infrastruttura di Ricerca di rilevanza regionale, nell'ambito tecnologico dell'aerospazio, considerato strategico da un punto di vista settoriale e territoriale, e con una forte connotazione di interesse pubblico, attraverso la realizzazione dell'Airport Test Bed ricadente nel territorio di Grottaglie (Taranto);
- che per l'operazione Airport Test bed, per lo sviluppo di tecnologie per sistemi di trasporto senza pilota ("unmanned") l'intervento sarà selezionato sulla base di una fase ricognitiva dei fabbisogni, al fine di rafforzare le esigenze di innovazione del tessuto produttivo regionale, data la sua strategicità, con il Distretto Tecnologico Aerospaziale (DTA), in quanto attualmente unico ad aver intrapreso progetti di ricerca e sviluppo e iniziative atte a sviluppare e consolidare le competenze del sistema produttivo aerospaziale in Puglia sostenendo, attraverso l'eccellenza scientifica e tecnologica, l'attrattività

di investimenti ed il potenziamento del sistema della ricerca pugliese in un contesto nazionale ed internazionale;

- di stabilire che la procedura dovrà svolgersi in coerenza con quanto previsto dal SI.Ge.Co del POR Puglia 2014/2020, P.O.S. C1f e che le risorse finanziarie sono già state stanziate, così come rimodulate con DGR n. 782 del 26/05/2020;

- di pubblicare Il presente provvedimento in versione integrale nel BURP.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
GIOVANNI CAMPOBASSO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2079

Programma Operativo FESR-FSE 2014-2020. Deliberazione di Giunta Regionale n. 977 del 20.06.2017. Modifica criteri di selezione delle operazioni cofinanziate dal Programma.

L'Assessore al Bilancio con delega alla Programmazione, Avv. Raffaele Piemontese, sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore e confermata dal Dirigente della Sezione Programmazione Unitaria, Autorità di Gestione del PO FESR-FSE 2014-2020, propone quanto segue:

Con Decisione C(2015) 5854 del 13/08/2015, notificata alla Regione Puglia in data 2 settembre 2015, la Commissione Europea ha approvato, in conformità all'art. 96, paragrafo 10 del Reg. (UE) n. 1303/2013, il Programma Operativo FESR-FSE 2014-2020 della Regione Puglia, relativamente ai seguenti elementi:

a) la motivazione per la scelta degli obiettivi tematici, le corrispondenti priorità d'investimento e le dotazioni finanziarie;
b) la strategia di ciascun Asse prioritario, in termini di priorità di investimento e obiettivi specifici corrispondenti, risultati attesi, esempi di azioni da sostenere, indicatori di output, quadro di riferimento dell'efficacia;
c) il piano finanziario;
d) l'approccio integrato allo sviluppo territoriale che indichi il modo in cui il Programma Operativo contribuisce alla realizzazione dei suoi obiettivi e risultati previsti;
e) per ogni pertinente condizionalità ex ante, la valutazione dell'ottemperanza alla data di presentazione dell'Accordo di Partenariato e del Programma Operativo, e qualora le condizionalità ex ante non siano state soddisfatte, una descrizione delle azioni da intraprendere, il relativo calendario di attuazione e gli organismi competenti conformemente alla sintesi presentata nell'accordo di partenariato, di cui alla sezione 9 del Programma Operativo.

Con provvedimento n. 1735 del 6 ottobre 2015 la Giunta Regionale ha preso atto della Decisione di esecuzione della Commissione Europea C(2015) 5854 del 13/08/2015 ed ha approvato il Programma Operativo FESR-FSE 2014-2020.

A seguito di tale approvazione, con deliberazione n. 2158 del 30 novembre 2015, successivamente modificata con Deliberazione n. 1712 del 22 novembre 2016, , la Giunta Regionale, ai sensi all'art. 47 del citato Reg. (UE) 1303/2013, ha istituito il Comitato di Sorveglianza del Programma Operativo che, tra l'altro, secondo le disposizioni di cui all'art. 110 (2) del citato Regolamento, approva:

a) la metodologia e i criteri usati per la selezione delle operazioni;
b) le relazioni di attuazione annuali e finali;
c) il piano di valutazione del programma operativo ed eventuali modifiche dello stesso, anche quando uno dei due è parte del piano di valutazione comune a norma dell'articolo 114, paragrafo 1;
d) la strategia di comunicazione per il programma operativo ed eventuali modifiche della stessa;
e) eventuali proposte di modifiche al programma operativo presentate dall'autorità di gestione.

Nel rispetto delle previsioni di cui all'art. 110 (2) lett. a) del Reg. UE 1303/2013, il Comitato di Sorveglianza ha approvato nella riunione di insediamento dell'11 marzo 2016 il Documento "Metodologia e criteri per la selezione delle operazioni del Programma Operativo FESR-FSE 2014- 2020", di cui la Giunta Regionale ha preso atto con proprio provvedimento n. 582 del 26 aprile 2016.

Successivamente il Comitato di Sorveglianza, a mezzo procedura di consultazione scritta conclusasi in data 23.12.2016, ha approvato, secondo le disposizioni di cui all'art. 110 (2) lett. e), una proposta di modifica al Programma Operativo che la Commissione ha adottato con Decisione C(2017) 2351 dell'11.04.2017.

Nella medesima procedura scritta conclusasi in data 23.12.2016, il Comitato di Sorveglianza ha altresì approvato, secondo le disposizioni di cui all'art. 110 (2) lett. a) del citato Regolamento UE 1303/2013, una modifica al Documento "Metodologia e criteri per la selezione delle operazioni del Programma Operativo FESR-FSE 2014- 2020" di cui la Giunta Regionale ha preso atto con proprio provvedimento n. 977 del 20.06.2017.

In fase di attuazione il Programma Operativo è stato oggetto di ulteriori modifiche, da ultimo approvate con Decisione di Esecuzione della Commissione n. C(2020) 4719 dell'8 luglio 2020 e di cui la Giunta Regionale ha preso atto con propria Deliberazione n. 1091 del 16 luglio 2020.

Tali modifiche hanno comportato una revisione del Documento "Metodologia e criteri per la selezione delle operazioni del Programma Operativo FESR-FSE 2014- 2020" che il Comitato di Sorveglianza, ai sensi dell'art. 110 (2) lett. a) del Reg. UE 1303/2013, ha approvato con procedura di consultazione scritta conclusasi in data 28 settembre 2020.

Le modifiche apportate al documento attengono sia all'adeguamento del contenuto dei criteri dell'Azione 9.12 a seguito dell'emergenza sanitaria ed all'eliminazione dei riferimenti all'Azione 12.2 "Riqualificazione ecologica delle aree produttive" ricompresa nella precedente modifica del Programma (Decisione C(2018) 7150 del 23.10.2018) sia all'inserimento di una nuova Azione 1.8 "Promuovere gli investimenti necessari per il rafforzamento della capacità di risposta alla crisi nei servizi sanitari", conseguente alla riprogrammazione del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 approvato dalla Commissione Europea con Decisione C(2020) 2628 del 22 aprile 2020.

Con l'occasione sono stati aggiornati, laddove necessario, i riferimenti normativi nazionali e comunitari; è stata richiamata la possibilità di attivare procedure automatiche nel campo degli aiuti nonché la possibilità di attivare procedure negoziali in ambito FSE.

Tanto premesso, si propone alla Giunta Regionale di prendere atto delle modifiche al documento "Metodologia e criteri per la selezione delle operazioni del Programma Operativo FESR-FSE 20142020" approvate dal Comitato di Sorveglianza a mezzo procedura scritta conclusasi in data 28 settembre 2020 e, per l'effetto, di modificare l'Allegato alla propria Deliberazione n. 977/2017 che, per facilità di lettura, si ripropone, comprensivo delle modifiche apportate, in allegato al presente provvedimento per costituirne parte integrante.

GARANZIE DI RISERVATEZZA

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D. Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA
ai sensi del D.Lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii.

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

L'Assessore al Bilancio con delega alla Programmazione, relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art. 4, comma 4, lettera a), della L.R. n. 7 del 04/02/1997, propone alla Giunta:

1. di prendere atto di quanto indicato in narrativa che qui si intende integralmente riportato;
2. di prendere atto delle modifiche al documento "Metodologia e criteri per la selezione delle operazioni del Programma Operativo FESR-FSE 20142020" approvate dal Comitato di Sorveglianza a mezzo procedura scritta conclusasi in data 28 settembre 2020;
3. di modificare, per l'effetto, l'Allegato alla Deliberazione n. 977 del 20 giugno 2017 che, per facilità di lettura, si ripropone, comprensivo delle modifiche apportate, in allegato al presente provvedimento per costituirne parte integrante;
4. di impegnare l'Autorità di Gestione del Programma Operativo 2014-2020 a trasmettere il presente provvedimento ai Dipartimenti e alle Sezioni coinvolte nell'attuazione Programma Operativo, nonché all'Autorità di Audit del Programma;
5. di pubblicare il presente provvedimento sul Sito istituzionale e sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia in versione integrale.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale ed europea e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile della P.O. Segreteria Tecnica
del Comitato di Sorveglianza e rapporti con il Partenariato
(Angela GENCHI)

Il Dirigente della Sezione Programmazione Unitaria
(Pasquale ORLANDO)

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento, ai sensi dell'art. 18, comma 1, Decreto Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n. 443 e ss.mm.ii. non ravvisa la necessità di esprimere osservazioni sulla proposta di delibera.

Il Direttore del Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro
Prof. Ing. Domenico LAFORGIA

L'Assessore al Bilancio con delega alla Programmazione
(Raffaele PIEMONTESE)

L A G I U N T A

Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore al Bilancio con delega alla Programmazione;
Viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;
a voti unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

- di fare propria ed approvare la relazione dell'Assessore alla Programmazione Unitaria, Avv. Raffaele Piemontese che qui si intende integralmente riportata;
- di prendere atto delle modifiche al documento "Metodologia e criteri per la selezione delle operazioni del

Programma Operativo FESR-FSE 20142020" approvate dal Comitato di Sorveglianza a mezzo procedura scritta conclusasi in data 28 settembre 2020;

- di modificare, per l'effetto, l'Allegato alla Deliberazione n. 977 del 20 giugno 2017 che, per facilità di lettura, si ripropone, comprensivo delle modifiche apportate, in allegato al presente provvedimento per costituirne parte integrante;
- di impegnare l'Autorità di Gestione del Programma Operativo 2014-2020 a trasmettere il presente provvedimento ai Dipartimenti e alle Sezioni coinvolte nell'attuazione Programma Operativo, nonché all'Autorità di Audit del Programma;
- di pubblicare il presente provvedimento sul Sito istituzionale e sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia in versione integrale.

Il Segretario Generale della Giunta
GIOVANNI CAMPOBASSO

Il Presidente della Giunta
MICHELE EMILIANO

COMMISSIONE EUROPEA
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
Fondo Sociale Europeo

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE PUGLIA

POR PUGLIA FESR-FSE 2014/2020

CCI 2014IT16M2OP002

METODOLOGIA E CRITERI PER LA SELEZIONE DELLE OPERAZIONI

ORLANDO
PASQUALE
01.12.2020
12:56:27
UTC

Sommario

1. Criteri di selezione Parte FESR 3
1.1 Normativa di riferimento 6
1.2 Definizione della metodologia e articolazione dei criteri di selezione 8
1.3 Le procedure di selezione 10
1.4 Applicazione dei principi trasversali 11
1.5 Pubblicizzazione dei criteri di selezione e trasparenza della selezione 13
1.6 Criteri di selezione 14
2.Criteri di selezione FSE 120
2.1 Metodologia per la selezione delle operazioni 123
2.2 Criteri di selezione 126
2.2.1 Appalti pubblici di servizi e forniture 126
2.2.2 Avvisi di diritto pubblico 127
2.2.2.1 Avvisi di diritto pubblico per la selezione di progetti formativi 127
2.2.2.2 Avvisi di diritto pubblico per la concessione di incentivi alle persone e alle imprese 133
2.3 Revisione dei criteri 136

1. Criteri di selezione Parte FESR

Il presente documento fornisce una descrizione delle procedure e dei criteri di selezione delle operazioni da ammettere al co-finanziamento del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale e del Fondo Sociale Europeo a valere sul Programma Operativo Regionale (CCI 2014IT16M2OP002), di seguito chiamato POR Puglia, per il periodo di programmazione 2014-2020.

Le procedure e i criteri di selezione delle operazioni sono elaborati dall'Autorità di Gestione (AdG) in ottemperanza alle disposizioni previste **dall'art. 125 del Regolamento (UE) 1303/2013** e ss.mm.ii. in materia di funzioni dell'Autorità di Gestione che al paragrafo 3 prevede che la stessa elabori e, previa approvazione da parte del Comitato di Sorveglianza, applichi procedure e criteri di selezione adeguati che:

- garantiscano il contributo delle operazioni al conseguimento degli obiettivi e dei risultati specifici della pertinente priorità di investimento;
- siano non discriminatori e trasparenti;
- tengano conto della promozione della parità tra uomini e donne e dei principi dello sviluppo sostenibile.

Si richiamano, inoltre, gli obblighi discendenti dall'art. 65 e dall'art. 125, paragrafo 3 del Regolamento (UE) 1303/2013 e ss.mm.ii., secondo i quali i criteri devono essere funzionali, tra l'altro, a:

- garantire che l'operazione selezionata rientri nell'ambito di applicazione dei fondi interessati (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale e del Fondo Sociale Europeo) e possa essere attribuita a una categoria di operazione ammissibile;
- accertare che il beneficiario abbia la capacità amministrativa, finanziaria e operativa per soddisfare le condizioni e i requisiti di esecuzione stabiliti;
- assicurare che non vengano selezionate per il sostegno dei fondi SIE le operazioni portate materialmente a termine o completamente attuate prima che la domanda di finanziamento nell'ambito del programma sia presentata dal beneficiario all'autorità di gestione, a prescindere dal fatto che tutti i relativi pagamenti siano stati effettuati dal beneficiario;
- accertare, in caso di aiuti di Stato, che i beneficiari e le operazioni selezionate posseggano i requisiti e abbiano le caratteristiche previste dalla pertinente normativa applicabile.

L'elaborazione dei criteri di selezione è avvenuta nel rispetto dei principi di parità tra uomini e donne e non discriminazione (fondata su sesso, razza, origine etnica, religione, convinzioni personali, disabilità, età, orientamento sessuale) e in linea con il principio dello sviluppo sostenibile.

Il documento è stato predisposto nel rispetto di quanto indicato nel paragrafo 2.A.6.2 del PO Puglia "*Principi guida per la selezione delle operazioni*" che - in relazione a ciascuna priorità di investimento – definisce i principi generali di riferimento per la valutazione e la selezione delle proposte di progetto.

Nella fase della programmazione delle risorse finanziarie del Programma Operativo, l'Autorità di Gestione e gli Organismi Intermedi realizzano le proprie attività nel pieno rispetto delle norme comunitarie, nazionali e regionali, ove presenti, che disciplinano le concessioni delle forme di sostegno di cui all'art. 66 del Regolamento (UE) 1303/2013 e ss.mm.ii. e gli appalti nel rispetto dei principi sanciti dal Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea sulla libera concorrenza, e, in particolare, dei principi di parità di trattamento, non discriminazione, pubblicità e trasparenza.

Ai sensi dell'art. 110, paragrafo 2, del Regolamento (UE) 1303/2013 e ss.mm.ii., la metodologia e i criteri usati per la selezione delle operazioni sono approvati dal Comitato di Sorveglianza, quale organo deputato alla verifica dell'efficacia e della qualità dell'attuazione del Programma Operativo.

In continuità con la programmazione 2007-2013, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 65 del Regolamento (UE) 1303/2013 e ss.mm.ii. circa l'ammissibilità della spesa, per consentire il tempestivo avvio della programmazione operativa 2014-2020 l'Autorità di Gestione si avvale della possibilità di avviare operazioni a valere sul Programma anche prima dell'approvazione da parte del Comitato di Sorveglianza dei criteri di selezione delle operazioni di cui all'Art. 110 comma 2, lett. a). A tale riguardo, nelle more dell'approvazione da parte del Comitato di Sorveglianza, sono ritenuti validi anche i criteri adottati nella programmazione 2007-2013.

Il presente documento recepisce i criteri utilizzati negli avvisi pubblici già avviati prima dell'approvazione del POR Puglia FESR FSE 2014-2020.

Si specifica che quanto presentato in questo documento può essere soggetto a eventuali successive integrazioni e modifiche che dovranno in ogni caso essere sottoposte ad approvazione da parte del Comitato di Sorveglianza. I criteri proposti, infatti, potranno essere ulteriormente specificati ed integrati con la definizione puntuale di altre tipologie di criteri di selezione, applicabili prevalentemente ad azioni a carattere specialistico, innovativo e sperimentale, fermo restando il rispetto dei principi generali sanciti. Inoltre, nel corso dell'attuazione della programmazione 2014-2020, i criteri di selezione potranno essere sottoposti a revisione, anche sulla base dell'esperienza attuativa e delle indicazioni che potranno pervenire all'Autorità di gestione e al Comitato di Sorveglianza in fase di monitoraggio qualitativo e valutazione del Programma.

Alla luce di quanto definito, i criteri di selezione costituiscono una griglia di riferimento all'interno della quale, per ciascun avviso, saranno coerentemente selezionati i criteri più pertinenti, anche in contemperanza dei parametri determinati dalla normativa specifica di settore.

L'approvazione da parte del Comitato di Sorveglianza conferma che i criteri e la metodologia adottata dall'AdG garantiscono che le operazioni selezionate contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi specifici e dei risultati attesi del PO Puglia 2014-2020.

1.1 Normativa di riferimento

I riferimenti normativi alla base del presente documento sono i seguenti:

- Regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013 , recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, così come modificato dai Regolamenti (UE) n. 1046/2018 del 18/07/2018, (UE) n. 460/2020 del 30/03/2020 e (UE) n. 558/2020 del 23/04/2020;
- Regolamento (UE) n. 1301/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale e a disposizioni specifiche concernenti l'obiettivo "Investimenti in favore della crescita e dell'occupazione" così come modificato dai Regolamenti (UE) n. 1046/2018 del 18/07/2018, (UE) n. 460/2020 del 30/03/2020 e (UE) n. 558/2020 del 23/04/2020;
- Regolamento (UE) n. 1304/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 relativo al Fondo sociale europeo e che abroga il regolamento (CE) n. 1081/2006 del Consiglio e modificato dal Regolamento (UE) n. 1046/2018 del 18/07/2018;
- Regolamento delegato (UE) n. 480/2014 della Commissione del 3 marzo 2014 che integra il regolamento (UE) n. 1303/2013 e ss.mm.ii. del Parlamento europeo e del Consiglio recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca;
- Accordo di Partenariato con l'Italia approvato con Decisione di esecuzione della Commissione C(2014) 8021 del 29/10/2014 e modificato con Decisione di esecuzione della Commissione C (2020) 174 del 20/01/2020;
- Linee guida per la Commissione e gli Stati Membri su una metodologia comune per la valutazione dei sistemi di gestione e controllo degli stati membri (EGESIF_14_0010_Final del 18/12/2014).
- Programma Operativo Regionale Puglia FESR-FSE 2014-2020 approvato con Decisione della Commissione europea C(2015) 5854 del 13 agosto 2015, approvato dalla Giunta Regionale con propria Deliberazione n. 1735 del 06-10-2015; Decisione da ultimo modificata con la n. C (2020) 4719 del 08/07/2020;
- Protocollo Regione Puglia Anci, sottoscritto ottobre 2015

- Protocollo di intesa tra la Regione Puglia e le parti economico sociali, sulle “Politiche di coesione economico-sociali”, sottoscritto a giugno 2014;
- Comunicazione C (2020) 1863 final “Quadro temporaneo per le misure di aiuto di Stato a sostegno dell’economia nell’attuale epidemia di COVID-19” del 19/03/2020, come da ultimo modificata con C (2020) 4509 finale del 29/06/2020;
- Comunicazione “Orientamenti della Commissione europea sull’utilizzo del quadro in materia di appalti pubblici nella situazione di emergenza connessa alla crisi della COVID-19” (C (2020) 1081/01 del 01/04/2020):

1.2 Definizione della metodologia e articolazione dei criteri di selezione

I criteri di selezione del POR Puglia 2014-2020 rispondono a quanto previsto dall'art.125 nonché dall'*Allegato XII* del Regolamento (UE) 1303/2013 e ss.mm.ii e nella "*Guida orientativa su una metodologia comune per la valutazione dei sistemi di gestione e di controllo negli Stati membri*"[1] elaborata dalla Commissione europea, oltreché dai "principi guida per la selezione delle operazioni" già contenuti nel POR Puglia approvato dalla Commissione Europea.

Tali criteri risultano in primo luogo funzionali all'individuazione ed al finanziamento di progetti caratterizzati da un elevato grado di coerenza ed efficacia rispetto alle priorità, agli obiettivi specifici ed ai risultati attesi dell'asse cui fanno riferimento; essi sono stati inoltre individuati in quanto facilmente applicabili e verificabili nella loro capacità di orientare le scelte al finanziamento degli interventi migliori per qualità, per capacità di conseguire i risultati attesi nonchè gli obiettivi di complementarietà con i Programmi Operativi Nazionali, (ove pertinente). (I criteri di selezione previsti si articolano nelle seguenti tipologie:

- **CRITERI GENERALI DI AMMISSIBILITÀ FORMALE** ovvero quei requisiti di eleggibilità delle operazioni che rappresentano elementi imprescindibili dal punto di vista amministrativo e di rispetto della normativa regionale, nazionale e comunitaria, per la selezione delle stesse e che sono trasversalmente **applicati a tutti gli assi e le azioni** previste dal PO Puglia. Si tratta di criteri la cui verifica si conclude con un giudizio di ammissibilità o non ammissibilità, dove l'ammissibilità rappresenta la condizione necessaria per poter accedere alla successiva verifica di ammissibilità sostanziale. I criteri di ammissibilità formale sono validi per tutte le azioni del PO Puglia e riguardano i seguenti requisiti:
    - ricevibilità e completezza della domanda di finanziamento;
    - correttezza dell'iter amministrativo di presentazione della domanda di finanziamento (rispetto dei tempi);
    - rispetto della procedura di attivazione di riferimento e delle regole previste dalla normativa vigente in tema di procedure amministrative;
    - rispetto della normativa comunitaria per l'eventuale cumulo del finanziamento con altri strumenti finanziari della UE;
    - eleggibilità del proponente secondo quanto previsto dalla procedura di attivazione (bandi, avvisi, manifestazione di interessi), dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria applicabile e dall'ambito di applicazione del FESR o del FSE.

[1] EGESIF_14_0010_Final del 18/12/2014, *Guidance for the Commission and Member States on a common methodology for the assessment of management and control systems in the Member States.*

- **CRITERI SPECIFICI DI AMMISSIBILITÀ SOSTANZIALE** (per priorità di investimento e azione) ovvero quei requisiti di eleggibilità delle operazioni strettamente collegati alla strategia e ai contenuti del Programma e alle specifiche azioni di riferimento. Si tratta di criteri la cui verifica si conclude con un giudizio di ammissibilità o non ammissibilità dove l'ammissibilità rappresenta la condizione necessaria per poter accedere alla successiva fase di valutazione. Tra i criteri di ammissibilità sostanziale, sono individuabili alcuni di carattere generale:
    - Conformità alle regole comunitarie e nazionali in tema di appalti e di aiuti di Stato, nonché specifiche dei fondi SIE, anche in considerazione delle deroghe intervenute sulle rispettive discipline in occasione della crisi epidemiologica da Covid-19;
    - coerenza con l'obiettivo specifico e con i contenuti del POR Puglia;
    - rispetto del principio orizzontale di parità di genere e non discriminazione e dell'accessibilità (ove pertinente);
    - rispetto del principio orizzontale di sviluppo ambientale e sostenibile (ove pertinente).

- **CRITERI SPECIFICI DI VALUTAZIONE** (per priorità di investimento e azione) ovvero quegli elementi di valutazione tecnica delle operazioni candidate tali da garantire un contributo significativo ed efficace ai risultati attesi dell'Asse con particolare riferimento alla qualità tecnica ed economico-finanziaria dell'operazione proposta. Si tratta di criteri la cui verifica è effettuata costruendo strumenti di valutazione in grado di consentire un ordinamento delle operazioni e conseguentemente l'ammissione al finanziamento delle singole operazioni.

Con specifico riferimento all'Asse XII "Sviluppo urbano sostenibile", articolato in più obiettivi tematici (OT 4 – 5 – 6 e 9), per la selezione delle operazioni saranno presi in considerazione i criteri di selezione afferenti la tipologia delle attività ricadenti negli OT/Assi cui si riferiscono.

In particolare per l'Azione 12.1, gli interventi saranno selezionati tenuto conto dei criteri previsti negli Assi 4, 5, 6 e 9.

Per quanto riguarda gli interventi attivati nell'ambito della Strategia regionale delle Aree interne saranno utilizzati i criteri di selezione delle azioni del POR che saranno attivate.

L'Autorità Ambientale ha predisposto uno specifico documento (diffuso dall'AdG ai Servizi competenti) riportante, per obiettivo specifico e azione del POR i criteri di sostenibilità ambientale, inseriti nei i criteri di selezione di cui al presente documento. Tali criteri potranno pertanto essere presi in considerazione laddove pertinenti.

Nel caso della presenza di contratti relativi a lavori, viene richiesta la predisposizione delle attività di verifica della progettazione tecnica a cura delle stazioni appaltanti secondo quanto stabilito dagli artt. 93 e 112 del D.Lgs. 163/2006 e dagli artt. 23 e 26 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Per gli interventi finalizzati a realizzare le sinergie tra fondi SIE e i Programmai comunitari a gestione diretta, con specifico riferimento alle operazioni valutate positivamente a valere sugli stessi, ma non finanziate, si verificherà la coerenza con gli specifici criteri di selezione delle Azioni pertinenti del Programma Operativo Regionale.

1.3 Le procedure di selezione

L'Autorità di Gestione individuerà di volta in volta la procedura di selezione delle operazioni confacente alla tipologia e alla natura delle operazioni che intende finanziare.

Le procedure che verranno adottate saranno:

- ✓ bandi e avvisi pubblici
- ✓ procedure negoziali

Per quanto concerne in particolare gli aiuti alle imprese, laddove possibile e pertinente in funzione della numerosità della platea di beneficiari potenziali, della tipologia di strumento, nonché delle risorse finanziarie disponibili, saranno privilegiate "**a sportello**" ed "automatiche".

1.4 Applicazione dei principi trasversali

Nella selezione delle operazioni il POR garantisce il rispetto delle politiche orizzontali che tengono conto dei principi generali di cui agli articoli 7 e 8 del Reg. UE 1303/2013 e ss.mm.ii e nello specifico:

- il rispetto delle **pari opportunità** tra uomini e donne, prevenendo altresì qualsiasi altra discriminazione fondata su sesso, razza o origine etnica, religione o convinzioni personali, età o orientamento sessuale; in particolare, si tiene conto della possibilità di accesso per le persone con disabilità in tutte le fasi del programma, dalla preparazione all'esecuzione.
- il rispetto degli **obblighi in materia di tutela dell'ambiente**, l'impiego efficiente delle risorse, la mitigazione dei cambiamenti climatici e l'adattamento ai medesimi, la protezione della biodiversità, la resilienza alle catastrofi, nonché la prevenzione e la gestione dei rischi.

L'applicazione dei suddetti criteri verrà garantita rispettivamente attraverso l'esame preventivo dei bandi/avvisi da parte della referente regionale preposta in materia di Pari Opportunità e da parte dell'Autorità Ambientale.

Più in generale, con riferimento agli interventi destinati alle imprese si è inteso riprendere il concetto di **Responsabilità Sociale d'Impresa** ovvero "*la responsabilità delle imprese per il loro impatto sulla società*"[2], come pratica che va oltre il rispetto delle prescrizioni di legge e individua comportamenti che un'impresa adotta su base volontaria per integrare le questioni sociali, ambientali, etiche, nella convinzione di ottenere dei risultati che possano arrecare benefici e vantaggi alla propria competitività ed al contesto in cui opera.

A questi principi si aggiunge il **principio della buona occupazione** ovvero l'attenzione posta al tema della creazione e mantenimento di posti di lavoro attraverso gli interventi finanziati dal Programma. A seconda della peculiarità delle azioni e della tipologia di beneficiari, il criterio dell'occupazione sarà considerato ai fini dell'accesso ai finanziamenti e/o come **priorità legata alle ricadute positive registrate**. Al fine di garantire l'applicazione del principio di buona occupazione, si intende prevedere negli avvisi il riferimento al rispetto dei contratti collettivi nazionali.

Il principio della partecipazione attiva della cittadinanza costituisce un principio di carattere orizzontale e sarà garantito attraverso l'applicazione della Legge regionale sulla partecipazione attiva (di prossima promulgazione); a tale riguardo potrà essere prevista una clausola di premialità

[3] EGESIF_14_0010_Final del 18/12/2014, *Guidance for the Commission and Member States on a common methodology for the assessment of management and control systems in the Member States*.

nell’erogazione dei contributi regionali per i soggetti ed i progetti che prevedono e praticano iniziative di partecipazione attiva.

1.5 Pubblicizzazione dei criteri di selezione e trasparenza della selezione

In seguito all'approvazione dei criteri di selezione delle operazioni da parte del Comitato di Sorveglianza, l'Autorità di Gestione si impegna a garantire il rispetto dei principi di pubblicizzazione dei criteri di selezione adottati e di trasparenza in fase di attuazione delle operazioni.

Con riferimento alla pubblicizzazione dei criteri di selezione, l'attuazione del principio è garantita tramite:

- la pubblicazione delle procedure di attuazione delle operazioni di volta in volta emanate (bandi/avvisi pubblici, disciplinari ecc…) contenenti una chiara descrizione dei criteri di selezione adottati
- la pubblicazione del documento "*Metodologia e criteri di selezione delle operazioni del PO Puglia 2014-2020 (FESR-FSE)*" approvato dal Comitato di Sorveglianza, sul sito del POR Puglia in modo da garantire la più ampia diffusione e raggiungere tutti i potenziali beneficiari

1.6 Criteri di selezione

ASSE I - RICERCA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE

Azione 1.1 - Interventi di sostegno alle attività di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi	
Priorità di investimento	1.b) Promuovere gli investimenti delle imprese in R&I
Obiettivo tematico	01 - Rafforzare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione
Obiettivo specifico	1a - Incrementare l'attività di innovazione nelle imprese
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	1.1 Incremento dell'attività di innovazione delle imprese
Azione/i AdP collegate/i	1.1.4 Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con la strategia regionale "Smart Puglia 2020" • Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici, del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.

Criteri di valutazione	• Rilevanza e potenziale innovativo della proposta (ad esempio dal punto di vista del contributo all'innovazione di processo/prodotto, all'utilizzo di metodologie e soluzioni innovative e di rilevanza tecnico-scientifica rispetto allo stato dell'arte, trasferibilità • Esperienza specifica maturata dal proponente • Coerenza tra dimensione dei soggetti ed investimenti previsti • Sostenibilità ed affidabilità del soggetto proponente e dell'iniziativa sotto il profilo finanziario ed economico • Copertura finanziaria degli investimenti (in termini di apporto di mezzi finanziari rispetto all'investimento previsto)
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Ricerca industriale e sviluppo sperimentale per la creazione o l'innovazione di prodotti più sostenibili; • Ricerca industriale e sviluppo sperimentale di tecnologie sostenibili che consentano la definizione di cicli produttivi più sostenibili ambientalmente, che consentano un uso efficiente delle risorse, una riduzione dei consumi energetici, dei rifiuti, delle emissioni in aria, acqua e suolo;

Azione 1.2 - Interventi di sostegno alla valorizzazione economica dell'innovazione e dell'industrializzazione dei risultati della ricerca	
Priorità di investimento	1.b) Promuovere gli investimenti delle imprese in R&I
Obiettivo tematico	01 - Rafforzare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione
Obiettivo specifico	1a - Incrementare l'attività di innovazione nelle imprese
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	1.1 Incremento dell'attività di innovazione delle imprese
Azione/i AdP collegate/i	1.1.3 Sostegno alla valorizzazione economica dell'innovazione attraverso la sperimentazione e l'adozione di soluzioni innovative nei processi, nei prodotti e nelle formule organizzative, nonché attraverso il finanziamento dell'industrializzazione dei risultati della ricerca
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con le strategie regionali "Smart Puglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020" • Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici, del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.

Criteri di valutazione	• Qualità e coerenza progettuale (in termini di chiara e puntuale specificazione degli obiettivi dell'intervento circa la finalità dell'iniziativa e il relativo piano dei costi) • Innovatività e trasferibilità della proposta • Coerenza tra dimensione dei soggetti ed investimenti previsti (in termini di fatturato e patrimonio netto rispetto all'investimento proposto) • Qualità economico-finanziaria in termini di sostenibilità ed affidabilità del soggetto sotto il profilo patrimoniale, finanziario ed economico Copertura finanziaria degli investimenti • Compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche e con i tempi occorrenti per l'ottenimento delle autorizzazioni, concessioni e pareri propedeutici al suo avvio • Prospettive di mercato e ricadute occupazionali
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Creazione o l'innovazione di prodotti più sostenibili; • Tecnologie sostenibili che consentano la definizione di cicli produttivi più sostenibili ambientalmente, un uso efficiente delle risorse, una riduzione dei consumi energetici, dei rifiuti, delle emissioni in aria, acqua e suolo; • Tecnologie innovative per la gestione dell'inquinamento volte a ridurre e/o trattare le emissioni industriali in aria, acqua e suolo, di sostanze inquinanti; • Sviluppo di servizi innovativi di rilievo ambientale

Azione 1.3 - Interventi per l'innovazione e l'avanzamento tecnologico delle imprese	
Priorità di investimento	1.b) Promuovere gli investimenti delle imprese in R&I
Obiettivo tematico	01 - Rafforzare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione
Obiettivo specifico	1a - Incrementare l'attività di innovazione nelle imprese
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	1.1 Incremento dell'attività di innovazione delle imprese
Azione/i AdP collegate/i	1.1.2 Sostegno per l'acquisto di servizi per l'innovazione tecnologica, strategica, organizzativa e commerciale delle imprese
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con le strategie regionali "Smart Puglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020" • Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici, del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.

Criteri di valutazione	• Grado di innovatività del progetto rispetto allo stato dell'arte della ricerca nel settore e al contesto • Attendibilità e congruenza tecnico-economica delle proposte • Impatto potenziale dei risultati del progetto sul sistema socio-economico-industriale, anche in riferimento all'impatto di genere • Qualità e coerenza progettuale • Presenza e coinvolgimento nel progetto di ricercatori/trici • Livello di comunicabilità e riconoscibilità dei risultati progettuali (presenza di un efficace piano di comunicazione)
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Iniziative per la creazione o l'innovazione di prodotti più sostenibili • Iniziative volte alla definizione di cicli produttivi più sostenibili ambientalmente, che consentano un uso efficiente delle risorse, una riduzione dei consumi energetici, dei rifiuti, delle emissioni in aria, acqua e suolo; • Iniziative volte alla introduzione di tecnologie innovative per la gestione dell'inquinamento volte a ridurre e/o trattare le emissioni industriali in aria, acqua e suolo, di sostanze inquinanti;

Azione 1.4 - Interventi di promozione di nuovi mercati per l'innovazione	
Priorità di investimento	1.b) Promuovere gli investimenti delle imprese in R&I
Obiettivo tematico	01 - Rafforzare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione
Obiettivo specifico	1b – Promuovere nuovi mercati per l'innovazione
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	1.3 Promozione di nuovi mercati per l'innovazione
Azione/i AdP collegate/i	1.3.1 Rafforzamento e qualificazione della domanda di innovazione della PA attraverso il sostegno ad azioni di Precommercial Public Procurement e di Procurement e di Procurement dell'innovazione

	1.3.2 Sostegno alla generazione di soluzioni innovative a specifici problemi di rilevanza sociale, anche attraverso l'utilizzo di ambienti di innovazione aperta come i Living Labs 1.3.3 Interventi a supporto della qualificazione dell'offerta di servizi ad alta intensità di conoscenza e ad alto valore aggiunto tecnologico
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con le strategie regionali "Smart Puglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020" • Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici, del regolamento comunitario in materia di aiuti di così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.
Criteri di valutazione	• Grado di innovatività del progetto rispetto allo stato dell'arte della ricerca nel settore e al contesto • Grado di condivisione e/o co-progettazione, da parte dei beneficiari, con il partenariato economico e sociale, la cittadinanza, l'utenza finale • Rilevanza dei problemi/bisogni delle comunità locali che i progetti intendono risolvere • Contributo a processi di innovazione aperta e ad accrescere capacità dei soggetti coinvolti, inclusi gli attori della società civile • Livello di rispondenza della soluzione (in termini di qualità e di completezza) ai requisiti funzionali e prestazionali • Grado di riproducibilità della soluzione secondo un processo industriale adeguato rispetto al mercato di riferimento e potenzialità di riduzione dei costi delle soluzioni lungo tutto il ciclo di vita (realizzazione, installazione, manutenzione, etc.) • Contributo ad accrescere la domanda e l'utilizzo di servizi basati sulle tic, • Impatto potenziale dei risultati del progetto sul sistema socio-economico-industriale, anche in riferimento all'impatto di genere • Attendibilità e congruenza tecnico-economica delle proposte • Valorizzazione delle infrastrutture regionali di ricerca e digitali • Qualità e coerenza progettuale (adeguatezza dei partner di progetto e del modello organizzativo, anche considerando la partecipazione di università e/o centri di ricerca; qualificazione, idoneità ed esperienza delle

	professionalità coinvolte; esistenza di un piano di valutazione; congruità della tempistica e del piano costi rispetto agli obiettivi perseguiti e i risultati attesi, presenza di un efficace piano di comunicazione) • Presenza e coinvolgimento nel progetto di ricercatori/trici • Livello di comunicabilità e riconoscibilità dei risultati progettuali (qualità del piano di comunicazione) • Premialità per iniziative volte a favorire la connessione ed il networking tra le imprese, anche in relazione all'adozione di strumenti per la conciliazione vita lavoro e il welfare aziendale
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Contributo degli interventi a: - gestione dell'inquinamento, sia di natura preventiva sia di natura correttiva; - ricerca su aspetti ambientali caratterizzati da particolari criticità o su aree del territorio regionale a limitata disponibilità di informazioni; - creazione o l'innovazione di prodotti più sostenibili ambientalmente.

Azione 1.5 - Interventi per la creazione e il consolidamento di start up innovative	
Priorità di investimento	1.b) Promuovere gli investimenti delle imprese in R&I
Obiettivo tematico	01 - Rafforzare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione
Obiettivo specifico	1c - Aumentare l'incidenza di specializzazioni innovative in perimetri applicativi ad alta intensità di conoscenza
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	1.4 Aumento dell'incidenza di specializzazioni innovative in perimetri applicativi ad alta intensità di conoscenza
Azione/i AdP collegate/i	1.4.1 Sostegno alla creazione e al consolidamento di startup innovative ad alta intensità di applicazione di conoscenza e alle iniziative di spin-off della ricerca
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con le strategie regionali "Smart Puglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020" • Rispetto del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.
Criteri di valutazione	• Attendibilità tecnico-economica, e finanziaria della proposta progettuale • Qualità e coerenza progettuale • Definizione di idonei modelli organizzativi, strumenti e meccanismi gestionali

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Tecnologie innovative per la gestione dell'inquinamento volte a ridurre e/o trattare le emissioni industriali in aria, acqua e suolo, di sostanze inquinanti • Creazione o innovazione di prodotti più sostenibili ambientalmente • Promozione di un uso efficiente delle risorse, una riduzione dei consumi energetici, dei rifiuti, delle emissioni in aria, acqua e suolo

Azione 1.6 - Interventi per il rafforzamento del sistema innovativo regionale e nazionale e incremento della collaborazione tra imprese e strutture di ricerca e il loro potenziamento	
Priorità di investimento	1.b) Promuovere gli investimenti delle imprese in R&I
Obiettivo tematico	01 - Rafforzare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione
Obiettivo specifico	1d – Rafforzare il sistema innovativo regionale
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	1.2 Rafforzamento del sistema innovativo regionale e nazionale
Azione/i AdP collegate/i	1.2.2 Supporto alla realizzazione di progetti complessi di attività di ricerca e sviluppo su poche aree tematiche di rilievo e all'applicazione di soluzioni tecnologiche funzionali alla realizzazione delle strategie di S3
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con la strategie regionali "Smart Puglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020" • Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici, del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.
Criteri di valutazione	• Capacità della proposta progettuale di indurre un rafforzamento negli orientamenti innovativi delle imprese e, contemporaneamente, uno stimolo a processi di collaborazione stabili ed efficaci tra imprese, centri di ricerca e di competenza tecnologica e università • Grado di innovatività del progetto rispetto allo stato dell'arte della ricerca nel settore e al contesto • Contributo all'innovazione e diversificazione del sistema produttivo regionale • Attendibilità e congruenza tecnico-economica ed occupazionale delle proposte • Impatto potenziale dei risultati del progetto sul sistema socio-economico-industriale, anche in riferimento all'impatto di genere • Coinvolgimento di imprese spin off Universitarie o start up innovative operanti nel territorio pugliese o anche

	attraverso il ricorso a consulenza specialistica o all'acquisizione di specifico know how o brevetto. • Qualità e coerenza progettuale (adeguatezza dei partner di progetto e del modello organizzativo, anche considerando la partecipazione di università e/o centri di ricerca; qualificazione, idoneità ed esperienza delle professionalità coinvolte; esistenza di un piano di valutazione; congruità della tempistica e del piano costi rispetto agli obiettivi perseguiti e i risultati attesi, presenza di un efficace piano di comunicazione) • Presenza e coinvolgimento nel progetto di ricercatori/trici • Livello di comunicabilità e riconoscibilità dei risultati progettuali (qualità del piano di comunicazione)
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Interventi legati: – alla gestione dell'inquinamento, sia di natura preventiva sia di natura correttiva; – alla ricerca su aspetti ambientali caratterizzati da particolari criticità o su aree del territorio regionale a limitata disponibilità di informazioni; – allo sviluppo sperimentale per la creazione o l'innovazione di prodotti più sostenibili ambientalmente.
Azione 1.7 - Interventi di sostegno alle infrastrutture della ricerca del sistema regionale	
Priorità di investimento	1a) Potenziare l'infrastruttura per la ricerca e l'innovazione (R&I) e le capacità di sviluppare l'eccellenza nella R&I e promuovere centri di competenza, in particolare quelli di interesse europeo
Obiettivo tematico	01 - Rafforzare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione
Obiettivo specifico	1e – Potenziare la capacità di sviluppare l'eccellenza nella R&I
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	1.5 Potenziamento della capacità di sviluppare l'eccellenza nella R&I
Azione/i AdP collegate/i	1.5.1 Sostegno alle infrastrutture della ricerca considerate critiche/cruciali per i sistemi regionali

Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con le strategie regionali “Smart Puglia 2020” e “Agenda Digitale Puglia 2020” • Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici, del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario. • Rispetto del perimetro d'azione circoscritto alle aree di specializzazione produttiva e le Ket (Key enabling technologies)
Criteri di valutazione	• Contributo al rafforzamento di masse critiche di competenze in Key Enabling Technologies • Grado di connessione con le infrastrutture nazionali ed europee • Contributo all’innovazione e diversificazione del sistema produttivo regionale • Impatto potenziale dei risultati del progetto sul sistema socio-economico-industriale, anche in riferimento all’impatto di genere • Attendibilità e congruenza tecnico-economica ed occupazionale delle proposte • Valorizzazione delle infrastrutture regionali • Presenza e coinvolgimento nel progetto di ricercatori • Qualità e coerenza progettuale (adeguatezza dei partner di progetto e del modello organizzativo, anche considerando la partecipazione di università e/o centri di ricerca; qualificazione, idoneità ed esperienza delle professionalità coinvolte; esistenza di un piano di valutazione; congruità della tempistica e del piano costi , presenza di un efficace piano di comunicazione)
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Produzione di tecnologie innovative per la gestione dell’inquinamento volte a ridurre e/o trattare le emissioni industriali in aria, acqua e suolo, di sostanze inquinanti. • Creazione o innovazione di prodotti più sostenibili ambientalmente; • Sviluppo di tecnologie sostenibili che consentano, all'interno del ciclo produttivo, un uso efficiente delle risorse, una riduzione dei consumi energetici, dei rifiuti, delle emissioni in aria, acqua e suolo;
Azione 1.8 - Promuovere gli investimenti necessari per il rafforzamento della capacità di risposta alla crisi nei servizi sanitari	
Priorità di investimento	1.b) Promuovere gli investimenti delle imprese in R&I

Obiettivo tematico	01 - Rafforzare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione
Obiettivo specifico	1f - Promuovere gli investimenti necessari per il rafforzamento della capacità di risposta alla crisi nei servizi sanitari
Risultato atteso Accordo di Partenariato	
Azione/i AdP collegate	
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici, del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario • Le operazioni cofinanziate verranno selezionate secondo il criterio: l'operazione concorre a fronteggiare l'emergenza sanitaria. Si fa riferimento all'urgenza.
Criteri di valutazione	• Sviluppo di collegamenti e sinergie tra imprese, centri di ricerca e sviluppo e il settore dell'istruzione superiore • Rafforzamento della capacità di risposta dei servizi sanitari alla crisi epidemiologica • Potenziamento di infrastrutture immateriali, materiali e digitali, di servizi, attrezzature, materiale e medicinali per la salute, strutture di prova e trattamento • Incremento dell'offerta di posti di terapia intensiva, di medicine per trattare la malattia e di sistemi per testare la positività al virus
Criteri di sostenibilità ambientale	• Promozione dell'ecoinnovazione

ASSE II – MIGLIORARE L'ACCESSO, L'IMPIEGO E LA QUALITÀ DELLE TIC

Azione 2.1 - Interventi per la riduzione dei divari digitali nei territori e diffusione di connettività in banda ultralarga	
Priorità di investimento	2.a) Estendere la diffusione della banda larga e il lancio delle reti ad alta velocità e sostenere l'adozione di reti e tecnologie in materia di economia digitale
Obiettivo tematico	02 - Migliorare l'accesso, l'impiego e la qualità delle TIC
Obiettivo specifico	2a - Ridurrei divari digitali nei territori e diffusione di connettività in banda ultra larga
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	2.1 Riduzione dei divari digitali nei territori e diffusione di connettività in banda ultra larga ("Digital Agenda" europea)
Azione/i AdP collegate/i	2.1.1 Contributo all'attuazione del "Progetto Strategico Agenda Digitale per la Banda Ultra Larga" e di altri interventi programmati per assicurare nei territori una capacità di connessione a almeno 30 Mbps, accelerandone l'attuazione nelle aree produttive, e nelle aree rurali e interne, nel rispetto del principio di neutralità tecnologica e nelle aree consentite dalla normativa comunitaria
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con la strategia nazionale "Strategia Italiana per la Banda Ultra Larga" • Coerenza con le strategie regionali "Smart Puglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020" • Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici e del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.

Criteri di valutazione	• Contributo al miglioramento della quantità e qualità della connessione offerta alla PA, ai cittadini e alle imprese • Valorizzazione delle infrastrutture regionali • Qualità e coerenza progettuale
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Adozione di tecniche di posa a basso impatto ambientale: "trenchless technology" (es. microtunneling, minitrincea); • Predilezione di tecnologie e sistemi di trasmissione che minimizzano l'inquinamento elettromagnetico e l'impatto visivo; • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi", ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss. mm. ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014.

Azione 2.2 - Interventi per la digitalizzazione dei processi amministrativi e diffusione di servizi digitali della PA a cittadini e imprese	
Priorità di investimento	2.c) Rafforzando le applicazioni delle TIC per l'e-government, l'e-learning, l'e-inclusione, l'e-culture e l'e-health
Obiettivo tematico	02 - Migliorare l'accesso, l'impiego e la qualità delle TIC
Obiettivo specifico	2b – Digitalizzare i processi amministrativi e diffondere i servizi digitali pienamente interoperabili
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	2.2 Digitalizzazione dei processi amministrativi e diffusione di servizi digitali pienamente interoperabili
Azione/i AdP collegate/i	2.2.1 Soluzioni tecnologiche per la digitalizzazione e innovazione dei processi interni dei vari ambiti della Pubblica Amministrazione nel quadro del Sistema pubblico di connettività quali ad esempio la giustizia (informatizzazione del processo civile), la sanità, il turismo, le attività e i beni culturali, i servizi alle imprese 2.2.2 Soluzioni tecnologiche per la realizzazione di servizi di e-Government interoperabili, integrati (joinedup services) e progettati con cittadini e imprese, e soluzioni integrate per le smart cities and communities 2.2.3 Interventi per assicurare l'interoperabilità delle banche dati pubbliche
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con la strategia nazionale "Strategia per la crescita digitale 2014-2020" e con le strategie di investimento nazionali, con riferimento alla realizzazione di data center, coerenza con i criteri /Piani di razionalizzazione dei data center definiti dall'Agenzia Italia Digitale, come da Accordo di Partenariato

	• Interoperabilità con i principali sistemi informativi della PA • Coerenza con le strategie regionali “Smart Puglia 2020” e “Agenda Digitale Puglia 2020” • Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici e del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.
Criteri di valutazione	• Rilevanza e potenziale innovativo delle proposte • Interoperabilità con i principali sistemi informativi della PA • Capacità d’incremento delle performance dei processi amministrativi • Valorizzazione delle infrastrutture regionali • Grado di uso di software libero e degli open data; • Qualità e coerenza progettuale
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi", ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss. mm. ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014.

Azione 2.3 - Interventi per il potenziamento della domanda di ICT dei cittadini e imprese in termini di utilizzo dei servizi on line, inclusione digitale e partecipazione in rete	
Priorità di investimento	2.b) Sviluppando i prodotti e i servizi delle TIC, il commercio elettronico e la domanda di TIC
Obiettivo tematico	02 - Migliorare l'accesso, l'impiego e la qualità delle TIC
Obiettivo specifico	2c – Potenziare la domanda di ICT di cittadini e imprese in termini di utilizzo dei servizi online, inclusione digitale e partecipazione in rete
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	2.3 Potenziamento della domanda di ICT di cittadini e imprese in termini di utilizzo dei servizi online, inclusione digitale e partecipazione in rete
Azione/i AdP collegate/i	2.3.1 Soluzioni tecnologiche per l'alfabetizzazione e l'inclusione digitale, per l'acquisizione di competenze avanzate da parte delle imprese e lo sviluppo delle nuove competenze ICT (eSkills), nonché per stimolare la diffusione e l'utilizzo del web, dei servizi pubblici digitali e degli strumenti di dialogo, la collaborazione e partecipazione civica in rete (open government) con particolare riferimento ai cittadini svantaggiati e alle aree interne e rurali. Tali soluzioni possono essere attuate anche in modo integrato con l'azione 1.3.2 (laboratori di innovazione aperta)
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con la strategia nazionale "Strategia per la crescita digitale 2014-2020" e con le strategie di investimento nazionali • Coerenza con le strategie regionali "Smart Puglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020" • Rispetto delle direttive comunitarie sugli appalti pubblici e del regolamento comunitario in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.

Criteri di valutazione	• Rilevanza e potenziale innovativo delle proposte • Contributo all'innovazione e diversificazione del sistema produttivo regionale • Elementi di promozione del superamento del digital divide Attendibilità e congruenza tecnico-economica delle proposte • Valorizzazione delle infrastrutture regionali • Grado di uso di software libero e degli open data; • Qualità e coerenza progettuale
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi", ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss. mm. ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014.

ASSE III – COMPETITIVITA' DELLE PICCOLE MEDIE IMPRESE

Azione 3.1 - Interventi per il rilancio e la propensione agli investimenti del sistema produttivo	
Priorità di investimento	3.c) Sostenere la creazione e l'ampliamento di capacità avanzate per lo sviluppo di prodotti e servizi
Obiettivo tematico	03 - Promuovere la competitività delle piccole medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell'acquacoltura
Obiettivo specifico	3a) Rilanciare la propensione agli investimenti del sistema produttivo
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	3.1 Rilancio della propensione agli investimenti del sistema produttivo
Azione/i AdP collegate/i	3.1.1 Aiuti per investimenti in macchinari, impianti e beni intangibili, e accompagnamento dei processi di riorganizzazione e ristrutturazione aziendale. L'azione si può attivare sia attraverso tradizionali strumenti di aiuto, sia attraverso fondi rotativi di garanzia o prestito. 3.1.2 Aiuti agli investimenti per la riduzione degli impatti ambientali dei sistemi produttivi
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con la strategia regionale "Smart Puglia 2020" • Rispetto del regolamento comunitario e regionale in materia di aiuti di stato così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.

Criteri di valutazione	• Qualità e coerenza progettuale • Innovatività e trasferibilità della proposta • Coerenza tra dimensione dei soggetti ed investimenti previsti (in termini di fatturato e patrimonio netto rispetto all'investimento proposto) • Sostenibilità ed affidabilità del soggetto proponente e dell'iniziativa sotto il profilo finanziario ed economico • Copertura finanziaria degli investimenti (in termini di apporto di mezzi finanziari rispetto all'investimento previsto) • Compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche e con i tempi occorrenti per l'ottenimento delle autorizzazioni, concessioni e pareri propedeutici al suo avvio Prospettive di mercato e ricadute occupazionali in termini di mantenimento dell'occupazione esistente e di creazione di nuova occupazione anche disaggregata per genere e con riferimento alle persone diversamente abili
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Definizione di cicli produttivi più sostenibili ambientalmente che consentano un uso efficiente delle risorse, una riduzione dei consumi energetici, dei rifiuti, delle emissioni in aria, acqua e suolo • Adozione di sistemi di gestione ambientale, di sistemi di certificazione di prodotto (ECOLABEL etc.), utilizzo dell'analisi del ciclo di vita (LCA) del prodotto e del processo produttivo; • Predisposizione di AUDIT energetico dell'azienda • Integrazione dei consumi energetici con fonti rinnovabili • Negli interventi su manufatti edilizi, adozione di specifici criteri di sostenibilità in linea con la Legge Regionale 10 giugno 2008 n. 13 "Norme per l'abitare sostenibile"

Azione 3.2 – Interventi di diffusione e rafforzamento delle attività economiche a contenuto sociale	
Priorità di investimento	3.c) Sostenere la creazione e l'ampliamento di capacità avanzate per lo sviluppo di prodotti e servizi

Obiettivo tematico	03 - Promuovere la competitività delle piccole medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell'acquacoltura
Obiettivo specifico	3b) Diffondere e rafforzare le attività economiche a contenuto sociale
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	3.7 Diffusione e rafforzamento delle attività economiche a contenuto sociale
Azione/i AdP collegate/i	3.7.1 Sostegno all'avvio e rafforzamento di attività imprenditoriali che producono effetti socialmente desiderabili e beni pubblici non prodotti dal mercato
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Rispetto del regolamento comunitario e regionale in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.
Criteri di valutazione	• Congruità del piano degli investimenti dal punto di vista tecnico-finanziarioSostenibilità economico-finanziaria del progetto • Fattibilità tecnica ed amministrativa dell'investimento • Compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche e con i tempi occorrenti per l'ottenimento delle autorizzazioni, concessioni e pareri propedeutici al suo avvio
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Negli interventi su manufatti edilizi, adozione di specifici criteri di sostenibilità in linea con la Legge Regionale 10 giugno 2008 n. 13 "Norme per l'abitare sostenibile"

Azione 3.3 – Interventi per il sostegno agli investimenti delle imprese turistiche	
Priorità di investimento	3.b) Sviluppare e realizzare nuovi modelli di attività per le PMI, in particolare per l'internazionalizzaizone
Obiettivo tematico	03 - Promuovere la competitività delle piccole medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell'acquacoltura
Obiettivo specifico	3c) Consolidare, modernizzare e diversificare i sistemi produttivi territoriali
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	3.3 Consolidamento, modernizzazione e diversificazione dei sistemi produttivi territoriali
Azione/i AdP collegate/i	3.3.4 Sostegno alla competitività delle imprese nelle destinazioni turistiche, attraverso interventi di qualificazione dell'offerta e innovazione di prodotto/servizio, strategica ed organizzativa
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Rispetto della normativa comunitaria e regionale in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale • Coerenza con la Strategia Regionale "Smart Puglia 2020"
Criteri di valutazione	• Congruenza dei tempi occorrenti per l'ottenimento delle autorizzazioni , concessioni e pareri propedeutici all'avvio delle iniziative con quelli previsti per il completamento degli investimenti proposti • Qualità e coerenza progettuale • Compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche vigenti • Qualità e Innovatività della proposta rispetto all'obiettivo di aumentare la competitività delle imprese e l'attrattività delle destinazioni turistiche

	• Sostenibilità ed affidabilità del soggetto proponente sotto il profilo patrimoniale, finanziario ed economico rispetto alla realizzazione degli investimenti previsti • Prospettive di mercato ed occupazionali (anche con riferimento esplicito all'incremento dell'occupazione femminile) create dall'investimento nel settore turistico • Coerenza tra dimensioni del soggetto e investimento previsto (in termini di fatturato e patrimonio netto rispetto all'investimento proposto) • Copertura finanziaria degli investimenti (in termini di apporto di mezzi finanziari rispetto all'investimento previsto)
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Incremento dell'offerta di servizi rivolti all'ecoturismo e alla valorizzazione della Rete Ecologica Regionale, • Riutilizzo di strutture edilizie esistenti privilegiando interventi di restauro-risanamento conservativo di beni culturali; • Negli interventi su manufatti edilizi, adozione del Protocollo ITACA PUGLIA - Residenziale" e/o del "Protocollo ITACA PUGLIA - Strutture ricettive, per la valutazione della sostenibilità ambientale di edifici e/o strutture ricettive e conseguimento del Certificato di Sostenibilità di cui all'art. 9 della L.R. 13/2008. • Per gli interventi in ambito rurale, coerenza con l'obiettivo di riqualificazione e valorizzazione dei caratteri del paesaggio agrario, contenimento del consumo di suolo e della dispersione insediativa, infrastrutturazione in chiave ecologica degli insediamenti. • Gestione sostenibile delle strutture turistiche (anche supportata da idonee certificazioni ISO) Eco-efficienza dei beni/servizi offerti; • Efficienza energetica delle strutture progettate; • Riduzione dei consumi idrici; • Riuso dei reflui e tutela dei corpi idrici; • Riduzione della quantità e della pericolosità dei rifiuti e loro recupero; • Prevenzione e riduzione delle emissioni di CO_2 in aria e prevenzione e riduzione degli inquinanti in acqua e suolo; • Produzione di energia da fonti rinnovabili, utilizzata per autoconsumo

Azione 3.4 – Interventi di sostegno alle imprese delle filiere culturali, turistiche, creative e dello spettacolo	
Priorità di investimento	3.b) Sviluppare e realizzare nuovi modelli di attività per le PMI, in particolare per l'internazionalizzazione
Obiettivo tematico	03 - Promuovere la competitività delle piccole medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell'acquacoltura
Obiettivo specifico	3c) Consolidare, modernizzare e diversificare i sistemi produttivi territoriali
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	3.3 Consolidamento, modernizzazione e diversificazione dei sistemi produttivi territoriali
Azione/i AdP collegate/i	3.3.2 Supporto allo sviluppo di prodotti e servizi complementari alla valorizzazione di identificati attrattori culturali e naturali del territorio, anche attraverso l'integrazione tra imprese delle filiere culturali, turistiche, sportive, creative e dello spettacolo, e delle filiere dei prodotti tradizionali e "tipici"
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Rispetto del regolamento comunitario e regionale in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario. • Compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche vigenti
Criteri di valutazione	• Qualità ed innovatività della proposta rispetto: (a) allo sviluppo di prodotti e servizi complementari alla valorizzazione culturale e ambientale del territorio; (b) allo sviluppo di processi di aggregazione e integrazione tra imprese nella costruzione di un prodotto integrato nelle destinazioni turistiche; (c) alla promozione e commercializzazione innovativa dei prodotti turistici regionali (ad esempio "turismi differenziati" come indicato nel POR) • Sostenibilità ed affidabilità del soggetto proponente sotto il profilo patrimoniale, finanziario ed economico rispetto alla tipologia degli investimenti previsti

	• Qualità del piano di investimento • Qualità e sostenibilità economico-finanziaria della maggiore offerta culturale generata dall'investimento nei campi del teatro, della danza, della produzione cinematografica e degli audiovisivi, dello spettacolo dal vivo • Capacità dell'investimento di sviluppare prodotti e servizi complementari alla valorizzazione di poli di eccellenza, di sistemi o reti di fruizione tematica o territoriale • Capacità di sviluppare la promozione e commercializzazione innovativi dei prodotti turistici regionali, identificati per target di domanda e segmento di mercato
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Contributo delle iniziative all'incremento dei servizi rivolti all'ecoturismo e, alla valorizzazione della Rete Ecologica Regionale

Azione 3.5 – Interventi di rafforzamento del livello di internazionalizzazione dei sistemi produttivi	
Priorità di investimento	3.b) Sviluppare e realizzare nuovi modelli di attività per le PMI, in particolare per l'internazionalizzaizone
Obiettivo tematico	03 - Promuovere la competitività delle piccole medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell'acquacoltura
Obiettivo specifico	3d) Incrementare il livello di internazionalizzazione dei sistemi produttivi
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	3.4 Incremento del livello di internazionalizzazione dei sistemi produttivi
Azione/i AdP collegate/i	3.4.1 Progetti di promozione dell'export destinati a imprese e loro forme aggregate individuate su base territoriale o settoriale 3.4.3 Creazione di occasioni di incontro tra imprenditori italiani ed esteri finalizzati ad attrarre investimenti ed a promuovere accordi commerciali, ed altre iniziative attive di informazione e promozione rivolte a potenziali investitori esteri
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Rispetto del regolamento comunitario e regionale in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario.
Criteri di valutazione	• Fattibilità tecnica ed economica-finanziaria del progetto • Coerenza tra dimensione del beneficiario e dimensione del progetto di intervento • Affidabilità del soggetto richiedente sotto il profilo patrimoniale, finanziario ed economico • Numero di imprese coinvolte (nel caso di reti e consorzi) • Compatibilità degli obiettivi di mercato indicati con la struttura ed i contenuti della proposta progettuale e le condizioni dei mercati esteri target • Congruenza tra budget e benefici attesi per le istituzioni, imprese e/o sistemi produttivi locali • Coerenza degli obiettivi e dei Paesi target individuati con la programmazione regionale in tema di internazionalizzazione dei sistemi produttivi regionali

	• Profilo dell'export manager dedicato alla conduzione, coordinamento e gestione delle attività

Azione 3.6 – Interventi di supporto alla nascita e consolidamento di nuove imprese	
Priorità di investimento	3.a) Promuovere l'imprenditorialità, in particolare facilitando lo sfruttamento economico di nuove idee e promuovendo la creazione di nuove aziende
Obiettivo tematico	03 - Promuovere la competitività delle piccole medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell'acquacoltura
Obiettivo specifico	3e) Promuovere la nascita e il consolidamento delle micro e PMI
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	3.5 Nascita e Consolidamento delle Micro, Piccole e Medie Imprese
Azione/i AdP collegate/i	3.5.1 Interventi di supporto alla nascita di nuove imprese sia attraverso incentivi diretti, sia attraverso l'offerta di servizi, sia attraverso interventi di micro-finanza
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Rispetto del regolamento comunitario e regionale in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario. • Compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche e con i tempi occorrenti per l'ottenimento delle autorizzazioni, concessioni e pareri propedeutici al suo avvio
Criteri di valutazione	• Coerenza e qualità tecnica del piano degli investimenti • Attendibilità del soggetto proponente rispetto agli investimenti proposti • Fattibilità tecnica ed amministrativa dell'investimento • Sostenibilità economica-finanziaria del progetto Per i progetti di creazione di nuove imprese rilevano anche: • Competenze professionali dei richiedenti in rapporto all'iniziativa da avviare • Verifica dei requisiti tecnico-professionali necessari ad avviare e gestire la nuova iniziativa economica

	• Validità e sostenibilità tecnica, economica e finanziaria dell'iniziativa anche in riferimento alla capacità di restituzione del prestito (laddove previsto come modalità di incentivazione) • Cantierabilità dell'iniziativa
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Per i progetti di creazione di nuove imprese assumono valenza prioritaria le iniziative appartenenti al settore industriale innovativo "Ambiente e risparmio energetico" come definite da DGR n. 1552/09; • Produzione di tecnologie innovative per la gestione dell'inquinamento volte a ridurre e/o trattare le emissioni industriali in aria, acqua e suolo, di sostanze inquinanti. • Creazione o innovazione di prodotti più sostenibili ambientalmente; • Sviluppo di tecnologie sostenibili che consentano, all'interno del ciclo produttivo, un uso efficiente delle risorse, una riduzione dei consumi energetici, dei rifiuti, delle emissioni in aria, acqua e suolo; • Sviluppo di soluzioni che possano favorire la simbiosi industriale;

Azione 3.7 – Interventi di supporto a soluzioni ICT nei processi produttivi delle PMI	
Priorità di investimento	3.a) Promuovere l'imprenditorialità, in particolare facilitando lo sfruttamento economico di nuove idee e promuovendo la creazione di nuove aziende
Obiettivo tematico	03 - Promuovere la competitività delle piccole medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell'acquacoltura
Obiettivo specifico	3e) Promuovere la nascita e il consolidamento delle micro e PMI
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	3.5 Nascita e Consolidamento delle Micro, Piccole e Medie Imprese
Azione/i AdP collegate/i	3.5.2 Supporto a soluzioni ICT nei processi produttivi delle PMI, coerentemente con la strategia di smart specialization, con particolare riferimento a: commercio elettronico, cloud computing, manifattura digitale e sicurezza informatica
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con le strategie regionali "Smart Puglia 2020" e "Agenda Digitale Puglia 2020" • Rispetto della disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore della ricerca, sviluppo e innovazione
Criteri di valutazione	• Grado di innovatività del progetto rispetto allo stato dell'arte della ricerca nel settore e al contesto • Compatibilità degli obiettivi con il potenziale di sviluppo del/i soggetto/i proponente/i in relazione alle condizioni economico-finanziarie, produttive e di mercato in cui essi operano • Qualità, attendibilità e congruenza tecnico-economica delle proposte • Contributo all'innovazione e diversificazione del sistema produttivo regionale • Contributo ad accrescere la domanda e l'utilizzo di servizi basati sulle tic, nonché a favorirne forme di aggregazione • Impatto potenziale dei risultati del progetto sul sistema socio-economico-industriale, anche in riferimento

	all'impatto di genere • Valorizzazione delle infrastrutture regionali • Adeguatezza dei partner di progetto e del modello organizzativo proposto rispetto agli obiettivi progettuali

Azione 3.8 – Interventi di miglioramento dell' accesso al credito e di finanza innovativa	
Priorità di investimento	3.d) Sostenere la capacità delle PMI di crescere sui mercati regionali, nazionali ed internazionali e di prendere parte ai processi d'innovazione
Obiettivo tematico	03 - Promuovere la competitività delle piccole medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell'acquacoltura
Obiettivo specifico	3f) Migliorare l'accesso al credito, il finanziamento delle imprese e la gestione del rischio
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	3.6 Miglioramento dell'accesso al credito, del finanziamento delle imprese e della gestione del rischio in agricoltura
Azione/i AdP collegate/i	3.6.1 Potenziamento del sistema delle garanzie pubbliche per l'espansione del credito in sinergia tra sistema nazionale e sistemi regionali di garanzia, favorendo forme di razionalizzazione che valorizzino anche il ruolo dei confidi più efficienti ed efficaci 3.6.3 Promozione e accompagnamento per l'utilizzo della finanza obbligazionaria innovativa per le PMI 3.6.4 Contributo allo sviluppo del mercato dei fondi di capitale di rischio per lo start-up d'impresa nelle fasi pre-seed, seed, e early stage
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Rispetto del regolamento comunitario e regionale in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario

Criteri di valutazione	• Requisiti economico-finanziari dei soggetti partecipanti • Sostenibilità economica-finanziaria del progetto • Esperienza e requisiti tecnico-economici riferiti alle attività da svolgere • Costo delle prestazioni • Capacità del soggetto di investire risorse proprie (laddove applicabile)

ASSE IV - ENERGIA SOSTENIBILE E QUALITÀ DELLA VITA

Azione 4.1 – Interventi per l'efficientamento energetico degli edifici pubblici	
Priorità di investimento	4.c) Sostenere l'efficienza energetica, la gestione intelligente dell'energia e l'uso dell'energia rinnovabile nelle infrastrutture pubbliche, compresi gli edifici pubblici, e nel settore dell'edilizia abitativa
Obiettivo tematico	04 - Energia sostenibile e qualità della vita
Obiettivo specifico	4a) Ridurre i consumi energetici negli edifici e nelle strutture pubbliche o ad uso pubblico, residenziali e non, e integrare di fonti rinnovabili
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	4.1 Riduzione dei consumi energetici negli edifici e nelle strutture pubbliche o ad uso pubblico, residenziali e non residenziali e integrazione di fonti rinnovabili
Azione/i AdP collegate/i	4.1.1 Promozione dell'eco-efficienza e riduzione di consumi di energia primaria negli edifici e strutture pubbliche: interventi di ristrutturazione di singoli edifici o complessi di edifici, installazione di sistemi intelligenti di telecontrollo, regolazione, gestione, monitoraggio e ottimizzazione dei consumi energetici (smart buildings) e delle emissioni inquinanti

	anche attraverso l'utilizzo di mix tecnologici
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con la normativa ed i regolamenti comunitari, nazionali e regionali • Rilevanza dell'edificio in considerazione delle funzioni pubbliche svolte Superamento di una soglia minima di intervento (dimensione) con riferimento sia al bacino di utenza, sia al fabbisogno energetico

Criteri di valutazione	• Elevato grado di integrazione tra gli interventi di efficientamento degli impianti di produzione di energia e dell'involucro edilizio
	• Efficacia degli interventi (in termini di prelievo dell'energia primaria)
	• Grado di raggiungimento dell'autonomia energetica dell'edificio tramite
	  o riduzione del fabbisogno
	  o ricorso alla produzione da fonte rinnovabile
	• Carattere dimostrativo degli interventi con riferimento alle tecnologie impiegate in relazione alla capacità di massimizzazione dei benefici energetico-ambientali
	• Trasferibilità delle soluzioni progettuali adottate e dei capitolati tecnici
	• Sostenibilità finanziaria dell'investimento (tempo di ritorno)
	• Presenza di sistemi di gestione intelligente dei flussi di energia
	• Presenza di sistemi per la diffusione al pubblico dei dati di consumo e produzione autonoma

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Qualità tecnica dell'operazione proposta in termini di coerenza degli obiettivi con l'audit energetico • Utilizzo di tecniche costruttive eco–compatibili ed eco-innovative ai sensi della l.r. 13/2008 • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 4.2 – Interventi per l'efficientamento energetico delle imprese	
Priorità di investimento	4.b) Promuovere l'efficienza energetica e l'uso dell'energia rinnovabile nelle imprese;
Obiettivo tematico	04 - Energia sostenibile e qualità della vita
Obiettivo specifico	4b) Ridurre i consumi energetici e emissioni nelle imprese e integrare le fonti rinnovabili
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	4.2 Riduzione dei consumi energetici e delle emissioni nelle imprese e integrazione di fonti rinnovabili
Azione/i AdP collegate/i	4.2.1 Incentivi finalizzati alla riduzione dei consumi energetici e delle emissioni di gas climalteranti delle imprese e delle aree produttive compresa l'installazione di impianti di produzione di energia da fonte rinnovabile per l'autoconsumo, dando priorità alle tecnologie ad alta efficienza
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Rispetto del regolamento comunitario e regionale in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario. • Conformità alla normativa in materia urbanistica, edilizia e ambientale vigente • Esclusione attività basate su fonti fossili • Cantierabilità del progetto in termini di compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche e le autorizzazioni amministrative necessarie, anche con riferimento alle tempistiche occorrenti per l'ottenimento delle stesse
Criteri di valutazione	• Coerenza del piano di investimenti e dell'attendibilità economico-finanziaria del soggetto proponente • Sostenibilità finanziaria dell'investimento • Qualità tecnica del progetto • Qualificazione del pool progettuale(interni, consulenti esterni, società, etc.)

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Diagnosi energetica dell'azienda, coerente con le disposizioni normative in materia, propedeutico alla progettazione dell'intervento • Cicli produttivi che minimizzano l'uso di energia e gli impatti sugli eco sistemi, nonchè le emissioni in atmosfera e le interferenze

Azione 4.3 – Interventi per la realizzazione di sistemi intelligenti di distribuzione dell'energia	
Priorità di investimento	4.d) Sviluppare e realizzare sistemi di distribuzione intelligenti operanti a bassa e media tensione;
Obiettivo tematico	04 - Energia sostenibile e qualità della vita
Obiettivo specifico	4c) Incrementare la quota di fabbisogno energetico coperto da generazione distribuita sviluppando e realizzando sistemi di distribuzione intelligenti
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	4.3 Incremento della quota di fabbisogno energetico coperto da generazione distribuita sviluppando e realizzando sistemi di distribuzione intelligenti
Azione/i AdP collegate/i	4.3.1 Realizzazione di reti intelligenti di distribuzione dell'energia (smart grids) e interventi sulle reti di trasmissione strettamente complementari e volti ad incrementare direttamente la distribuzione di energia prodotta da fonti rinnovabili, introduzione di apparati provvisti di sistemi di comunicazione digitale, misurazione intelligente e controllo e monitoraggio, come infrastruttura delle "città" e delle aree periurbane
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Rispetto del regolamento comunitario e regionale in materia di aiuti di stato, così come di tutte le altre normative cogenti a livello nazionale e comunitario. • Coerenza con la programmazione di settore nazionale e regionale
Criteri di valutazione	• Sostenibilità ed affidabilità del soggetto proponente e dell'iniziativa sotto il profilo finanziario ed economico • Qualità della proposta progettuale e grado di innovatività delle soluzioni tecnologiche adottate • Rilevanza e potenziale innovativo della proposta (ad esempio dal punto di vista del contributo all'innovazione di processo/prodotto, all'utilizzo di metodologie e soluzioni innovative e di rilevanza tecnico-scientifica rispetto allo stato dell'arte) • Grado di replicabilità dell'intervento Integrabilità con soluzioni per il teleriscaldamento e il teleraffrescamento

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Interventi che prevedano il posizionamento delle nuove opere in affiancamento a infrastrutture esistenti; • Potenziamento e adozione di soluzioni tecnologiche che riducano al minimo le interferenze con il Paesaggio ed in particolar modo con quello agrario; • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi", ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014. • possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 4.4 – Interventi per l'aumento della mobilità sostenibile nelle aree urbane e sub urbane	
Priorità di investimento	4.e) Promuovere strategie per basse emissioni di carbonio per tutti i tipi di territorio, in particolare le aree urbane, inclusa la promozione della mobilità urbana multimodale sostenibile e di pertinenti misure di adattamento e mitigazione;
Obiettivo tematico	04 - Energia sostenibile e qualità della vita
Obiettivo specifico	4d) Aumentare la mobilità sostenibile nelle aree urbane
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	4.6 - Aumento della mobilità sostenibile nelle aree urbane
Azione/i AdP collegate/i	4.6.1 Realizzazione di infrastrutture e nodi di interscambio finalizzati all'incremento della mobilità collettiva e alla distribuzione ecocompatibile delle merci e relativi sistemi di trasporto 4.6.2 Rinnovo del materiale rotabile 4.6.3 Sistemi di trasporto intelligenti 4.6.4 Sviluppo delle infrastrutture necessarie all'utilizzo del mezzo a basso impatto ambientale anche attraverso iniziative di charginghub
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con gli strumenti di regolamentazione e normativi comunitari, nazionali e regionali, con particolare riferimento alla L. R. 16/2008, e agli strumenti di pianificazione della mobilità delle aree urbane • Coerenza con gli strumenti di programmazione in materia di Trasporti, con particolare riferimento al Piano Regionale dei Trasporti, al suo Piano attuativo quinquennale, al Piano Triennale dei Servizi, nonché agli strumenti di programmazione territoriale e in particolare allo Scenario strategico" del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) e al progetto territoriale "Il sistema infrastrutturale per la mobilità dolce". • Coerenza con gli obiettivi di miglioramento della qualità dell'aria ai sensi della Direttiva 2008/50/CE • Completamento di opere avviate con l'obiettivo di valorizzare e rendere più efficienti le infrastrutture già presenti sul territorio.

Criteri di valutazione	• Qualità economico-finanziaria, dimostrazione della fattibilità tecnico-economica dell'intervento, dei tempi di esecuzione e dell'esigibilità in relazione alle disponibilità economiche. • Qualità della progettazione anche con riferimento alle nuove tecnologie. • Grado di inserimento e complementarietà nell'ambito del sistema trasportistico con riferimento all'integrazione con altre infrastrutture esistenti o in corso di realizzazione e alla valorizzazione di interventi già finanziati • Coerenza tra la dimensione dei soggetti proponenti e gli investimenti previsti. • Elementi di innovatività, trasferibilità della proposta, riduzione impatto ambientale e paesaggistico. • Grado di soddisfacimento della mobilità e del riequilibrio tra trasporto pubblico e privato. • Grado di concorso dell'iniziativa proposta alla riduzione dei costi esterni di trasporto. • Integrazione tra contesto territoriale e trasportistico. • Impatto trasportistico riguardante i livelli di domanda attuale e potenziale da soddisfare e i margini di efficientamento dell'offerta multimodale di trasporto pubblico • Livello di impatto dell'intervento sull'efficienza dei collegamenti di medio-lungo raggio (traffico interregionale e di lunga percorrenza) • Supporto dell'intervento allo sviluppo del settore turistico • Contributo al raggiungimento dei risultati attesi (incremento utilizzo mezzi pubblici; riduzione emissioni gas serra da trasporti stradali)

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Interventi finalizzati al miglioramento dell'accessibilità alle aree urbane, alla connessione tra il patrimonio costiero e quello dell'entroterra, ai percorsi di connessione storici tra le reti di città e le strade di valenza paesaggistica; • Soluzioni progettuali che prevedono l'adattamento di strutture e infrastrutture esistenti al fine di evitare il consumo di suolo; • Nelle operazioni di rinnovo del materiale rotabile e dell'armamento ferroviario, prediligere per i nuovi componenti l'uso materiali sostenibili (materiali riciclati/recuperati, materiali riciclabili e smontabili, materiali dotati di marchi di qualità ecologica riconosciuti, ecc.) e l'abbattimento emissioni in atmosfera • Nella realizzazione di parcheggi di interscambio soluzioni a basso impatto ambientale e ad alta efficienza energetica • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi", ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L. R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014. • Possesso da parte del beneficiario di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

ASSE V - ADATTAMENTO AL CAMBIAMENTO CLIMATICO, PREVENZIONE E GESTIONE DEI RISCHI

Azione 5.1 – Interventi di riduzione del rischio idrogeologico e di erosione costiera	
Priorità di investimento	5b) Promuovere investimenti destinati a far fronte a rischi specifici, garantendo la resilienza alle catastrofi e sviluppando sistemi di gestione delle catastrofi
Obiettivo tematico	05 - Adattamento al cambiamento climatico, prevenzione e gestione dei rischi
Obiettivo specifico	5a) Ridurre il rischio idrogeologico e di erosione costiera
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	5.1 Riduzione del rischio idrogeologico e di erosione costiera
Azione/i AdP collegate/i	5.1.1 Interventi di messa in sicurezza e per l'aumento della resilienza dei territori più esposti a rischio idrogeologico e di erosione costiera 5.1.2 Manutenzione straordinaria del reticolo idraulico, delle reti di scolo e sollevamento acque, laminazione delle piene e stabilizzazione delle pendici, utilizzando, ove possibile, infrastrutture verdi 5.1.3 Interventi di realizzazione, manutenzione e rinaturalizzazione di infrastrutture verdi e servizi ecosistemici funzionali alla riduzione dei rischi connessi ai cambiamenti climatici 5.1.4 Integrazione e sviluppo di sistemi di prevenzione, multirischio anche attraverso meccanismi e reti digitali interoperabili di allerta precoce

Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Interventi localizzati in aree classificate a rischio o pericolosità dai P.A.I., dal Piano di Gestione del Rischio Alluvioni o dalle mappe di pericolosità e rischio alluvioni, o i cui effetti ricadono su dette aree, ovvero che siano state interessate da eventi calamitosi negli ultimi sei anni: tale requisito, correlato ad una criticità dell'area, deve intendersi soddisfatto anche in aree per le quali è stato adottato o è in corso di adozione un Atto di pianificazione di bacino o una sua variante • Mitigazione del rischio idrogeologico: tale requisito si intende soddisfatto se le opere previste incidono sulle cause o sugli effetti del fenomeno di dissesto • Coerenza con gli strumenti normativi comunitari, nazionali e regionali, di regolamentazione e di programmazione in materia di difesa del suolo e protezione civile, nonché con quanto stabilito dagli strumenti regionali di pianificazione di settore in materia di difesa del suolo e protezione civile
Criteri di valutazione	• Interventi inseriti nel sistema telematico ReNDIS • Cantierabilità degli interventi • Classe di pericolosità / rischio dell'area oggetto dell'intervento • Localizzazione dell'intervento in aree per le quali è stato pronunciato lo stato di emergenza • Popolazione a rischio diretto, considerando le persone esposte ad un rischio che minaccia la loro incolumità nell'area di interesse • Beni a rischio grave (presenza di edifici strategici, reti infrastrutturali, insediamenti produttivi /commerciali, ecc.) con riferimento alle azioni di messa in sicurezza degli stessi previste dall'intervento proposto • Completamento di un'opera già iniziata • Interventi complessi di Comuni associati, organici e multisettoriali coerentemente rivolti al raggiungimento di un obiettivo comune, mediante un'azione unitaria e coordinata che superi la dimensione locale • Interventi integrati di mitigazione del rischio idrogeologico e di tutela e recupero degli ecosistemi e della biodiversità, volti a perseguire, unitamente alla riduzione del rischio idraulico, il miglioramento dello stato ecologico dei corsi d'acqua e la tutela degli ecosistemi e della biodiversità

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Interventi secondo soluzioni “sito-specifiche” che garantiscano la salvaguardia e la valorizzazione delle peculiarità geomorfologiche, idrogeologiche ecologiche e paesaggistiche del sito interessato e delle aree contermini a quelle di intervento specie se esse assumono caratteri di particolare rilevanza (es. siti carsici, ANP, Rete Natura 2000, aree ad elevata naturalità in genere) • Monitoraggio dell'efficacia degli interventi con opportuna strumentazione e rilievi periodici promuovendo altresì un ruolo attivo della popolazione locale • Interventi che valorizzino le possibili sinergie tra gli interventi in superficie ed il sottosuolo e gli acquiferi • Eliminazione dei manufatti che aumentano il rischio idrogeologico e di erosione costiera e l'acquisizione ed assoggettamento a specifici vincoli delle aree necessarie alla piena funzionalità degli interventi • Strategie di progettazione integrata e multifunzionale che consentano anche di riqualificare le aree di intervento • Ricorso, in tutti i casi possibili, alle tecniche di ingegneria naturalistica, individuate in relazione all’ecosistema di riferimento, per gli interventi di consolidamento, di ripristino e di prevenzione dei fenomeni di dissesto o di erosione costiera • Soluzioni progettuali tecnologiche e gestionali sostenibili in grado di rendere il territorio e le comunità maggiormente resilienti in tema di rischio idrogeologico e di erosione costiera elaborate anche in base a specifici studi sull’evoluzione climatica locale ed i rischi correlati. • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 5.2 - Interventi per la riduzione del rischio incendi e del rischio sismico	
Priorità di investimento	5b) Promuovere investimenti destinati a far fronte a rischi specifici, garantendo la resilienza alle catastrofi e sviluppando sistemi di gestione delle catastrofi
Obiettivo tematico	05 - Adattamento al cambiamento climatico, prevenzione e gestione dei rischi
Obiettivo specifico	5b) Ridurre il rischio incendi e il rischio sismico sul territorio regionale
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	5.3 Riduzione del rischio incendi e del rischio sismico
Azione/i AdP collegate/i	5.3.1 Integrazione e sviluppo di sistemi di prevenzione multirischio, anche attraverso reti digitali interoperabili di coordinamento operativo precoce 5.3.2 Interventi di micro zonazione e di messa in sicurezza sismica degli edifici strategici e rilevanti pubblici ubicati nelle aree maggiormente a rischio 5.3.3 Recupero e allestimento degli edifici pubblici strategici destinati ai Centri funzionali e operativi
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con gli strumenti normativi comunitari, nazionali e regionali, di regolamentazione e di programmazione in materia di rischio incendi, rischio sismico e protezione civile, nonché con quanto stabilito dagli strumenti regionali di pianificazione di settore.

	• Coerenza con le attività già avviate con la programmazione comunitaria, nazionale e regionale
Criteri di valutazione	• Condizioni di rischio e pericolosità presenti sul territorio • Stato di aggiornamento della pianificazione comunale di emergenza • Popolazione residente e turistica • Estensione territoriale degli elementi esposti al rischio • Vulnerabilità degli edifici strategici e dei siti oggetto di intervento • Categoria degli edifici strategici • Livello di progettazione • Qualità tecnica, contenuto innovativo della proposta progettuale e uso di tecnologie avanzate nella realizzazione dell'opera • Capacità tecnico/organizzativa degli operatori economici • Capacità di cofinanziamento
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Interventi secondo soluzioni "sito-specifiche" che garantiscano la salvaguardia e la valorizzazione delle peculiarità geomorfologiche, idrogeologiche ecologiche e paesaggistiche del sito interessato specie se esse assumono caratteri di particolare rilevanza (es. siti carsici, ANP, Rete Natura 2000, aree ad elevata naturalità in genere) • La progettazione dell'intervento riguardi anche le aree contermini a quelle di intervento e valorizzi il ruolo delle aree Natura 2000, ANP e delle aree ad elevata naturalità in genere, rispetto ai rischi naturali • Monitoraggio dell'efficacia degli interventi e rilievi periodici anche attraverso la promozione di un ruolo attivo della popolazione locale • Strategie di progettazione integrata e multifunzionale che consentano anche di riqualificare le aree di intervento • Interventi finalizzati a incrementare la resilienza del territorio interessato e che possono configurarsi come azioni di mitigazione e di adattamento al climate change: le priorità e le possibili sinergie tra le azioni proposte dovranno essere definite in esito al Profilo Climatico locale, finalizzato ad analizzare la vulnerabilità dello specifico contesto all'impatto dei cambiamenti climatici, i rischi e le opportunità di resilienza; • Soluzioni tecnologiche e gestionali sostenibili in grado di rendere il territorio e le comunità maggiormente resilienti in tema di rischi correlati alle acque (quali a titolo di esempio ripristino del regime infiltrazione/deflussi rispetto alle

	condizioni preinsediative, individuazione di fonti idriche alternative per lo spegnimento incendi, ecc) • Negli interventi di riduzione della vulnerabilità sismica delle costruzioni, strategie progettuali che consentano di conseguire, in uno con l'obiettivo della sicurezza statica, anche l'efficientamento energetico ed idrico dell'edificio (es, interventi sull'involucro di messa in sicurezza che consentano anche l'efficientamento termico, consolidamento delle • fondazioni con pali geotermici, realizzazione di stoccaggi di acque meteoriche in coincidenza con operazioni di scavo, ecc.) • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

ASSE VI -TUTELA DELL'AMBIENTE E PROMOZIONE DELLE RISORSE NATURALI E CULTURALI

Azione 6.1 - Interventi per l'ottimizzazione della gestione dei rifiuti urbani	
Priorità di investimento	6.a) Investire nel settore dei rifiuti per rispondere agli obblighi imposti dalla normativa dell'Unione in materia ambientale e per soddisfare le esigenze, individuate dagli Stati Membri, di investimenti che vadano oltre tali obblighi
Obiettivo tematico	06 - Tutela dell'ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali
Obiettivo specifico	6a) Ottimizzare la gestione dei rifiuti urbani secondo la gerarchia comunitaria
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	6.1 Ottimizzazione della gestione dei rifiuti urbani secondo la gerarchia comunitaria
Azione/i AdP collegate/i	6.1.1 Realizzare le azioni previste nei piani di prevenzione e promuovere la diffusione di pratiche di compostaggio domestico e di comunità 6.1.2 Realizzare i migliori sistemi di raccolta differenziata e un'adeguata rete di centri di raccolta 6.1.3 Rafforzare le dotazioni impiantistiche per il trattamento e per il recupero, anche di energia, ai fini della chiusura del ciclo di gestione, in base ai principi di autosufficienza, prossimità territoriale e minimizzazione degli impatti ambientali

Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Conformità alle normative comunitaria, nazionale e regionale di settore nonché alla pianificazione regionale • Rispetto del principio “chi inquina paga”
Criteri di valutazione	• Cantierabilità tecnico-amministrativa • Qualità progettuale • Minimizzazione dell'impatto delle realizzazioni sulle matrici ambientali/risorse naturali • Grado di partecipazione finanziaria all’investimento Grado di contribuzione al raggiungimento del target di raccolta differenziata fissato dagli obiettivi nazionali e regionali attraverso la responsabilizzazione dei soggetti produttori di rifiuti • Grado di riduzione della quantità di rifiuti urbani smaltiti in discarica, di aumento della frazione umida in impianti di compostaggio, di completamento della filiera gestionale di rifiuti • Popolazione servita • Integrazione con altri interventi realizzati o in corso di realizzazione • Completamento di interventi
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Per la realizzazione di nuovi impianti, qualità dell’inserimento paesaggistico; • In caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi", ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014; • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 6.2 - Interventi per la bonifica di aree inquinate	
Priorità di investimento	6.e) Agire per migliorare l'ambiente urbano, rivitalizzare le città, riqualificare e decontaminare le aree industriali dismesse (comprese le aree di riconversione), ridurre l'inquinamento atmosferico e promuovere misure di riduzione dell'inquinamento acustico;
Obiettivo tematico	06 - Tutela dell'ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali
Obiettivo specifico	6b) Restituire all'uso produttivo le i aree inquinate
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	6.2 Restituzione all'uso produttivo di aree inquinate
Azione/i AdP collegate/i	6.2.1 Bonifica di aree inquinate secondo le priorità previste dal Piano regionale di bonifica 6.2.2 Realizzazione di impianti per lo smaltimento dell'amianto
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale di settore nonché alla pianificazione regionale. • Rispetto del principio "chi inquina paga"

Criteri di valutazione	• Grado di impiego delle BAT (Best Available Technologies); • Qualità progettuale • cantierabilità tecnico amministrativa • Interventi di completamento • Grado di partecipazione finanziaria all'investimento (qualora richiesto) • Interventi individuati come prioritari nelle pianificazioni di settore (bonifica e amianto) • Prospettive di riutilizzo del sito con finalità produttive • Grado di riduzione a livelli sostenibili da un punto di vista sanitario e ambientale delle contaminazioni in atto • Grado Confinamento delle sorgenti di contaminazione primarie • Priorità per siti già caratterizzati a norma di legge, per interventi su siti interessati da presenza di rifiuti pericolosi con elevata diffusione nelle matrici ambientali • Efficienza dei bilanci di massa ed energia
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Strategie progettuali che consentano la minimizzazione dei costi ambientali delle operazioni di bonifica (es. green remediation, FER per l'alimentazione delle apparecchiature utilizzate, massimizzazione dei trattamenti in sito, ecc.); • Progettazione estesa alle aree contermini a quelle oggetto di interventi di bonifica soprattutto in presenza di aree Natura 2000, ANP o aree ad elevata naturalità in genere. • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 6.3 - Interventi di miglioramento del servizio idrico integrato per usi civili e riduzione delle perdite di rete di acquedotto	
Priorità di investimento	6. b) Investire nel settore dell'acqua per rispondere agli obblighi imposti dalla normativa dell'Unione in materia ambientale e per soddisfare le esigenze, individuate dagli Stati Membri, di investimenti che vadano oltre tali obblighi
Obiettivo tematico	06 - Tutela dell'ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali
Obiettivo specifico	6c) Migliorare il servizio idrico integrato per usi civili e ridurre le perdite di rete di acquedotto
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	6.3 Miglioramento del servizio idrico integrato per usi civili e riduzione delle perdite di rete di acquedotto
Azione/i AdP collegate/i	6.3.1 Potenziare le infrastrutture con priorità alle reti di distribuzione, fognarie e depurative per usi civili 6.3.3 Installazione dei sistemi di monitoraggio delle perdite di rete e di contabilizzazione dei consumi 6.3.4 Realizzazione e adeguamento di impianti di dissalazione e relativi schemi idrici, limitatamente ai territori che non abbiano sorgenti o falde e in cui sia stata ottimizzata la gestione sostenibile della risorsa idrica
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con le discipline di settore comunitarie (direttive 91/271/CE – 2000/60/CE - 2008/56/CE - 1992/43/CE), nazionali (D.lvo n. 152/2006), e regionali (Regolamenti di attuazione del Piano di tutela delle acque) • Coerenza con i vigenti strumenti di programmazione di settore (Piano distrettuale di gestione delle acque a livello di bacino idrografico, Piano regionale di Tutela delle Acque, Piano d'Ambito dell'ente di governo del servizio idrico integrato)

Criteri di valutazione Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Cantierabilità e successiva operatività degli interventi • Completamento degli interventi strutturali avviati nel precedente periodo di programmazione • Per i nuovi interventi strutturali: - grado di contribuzione al raggiungimento dei target dell'Obiettivo di Servizio Idrico Integrato - grado di contribuzione al perseguimento della tutela dei corpi idrici superficiali e sotterranei, - grado di perseguimento dei livelli minimi essenziali di fornitura del servizio idrico integrato - grado di recupero di risorse idriche, attraverso la riduzione delle perdite ovvero il riuso dei reflui trattati - livello di completamento della infrastrutturazione idrica e fognaria-depurativa degli agglomerati interessati, con priorità per quelli a più basso livello di infrastrutturazione presente rispetto alla dimensione espressa in A.E. e per gli agglomerati urbani e costieri con maggiore fluttuazione turistica • Efficienza dei bilanci di massa ed energia; • Efficienza trattamento fanghi Qualità tecnica della proposta (minimizzazione dei costi ambientali, massimizzazione dell'efficientamento energetico, migliore inserimento ambientale e paesaggistico, anche con riferimento alla eventuale presenza di siti della Rete Natura 2000, in prossimità degli impianti o delle reti.) • Per i Comuni con popolazione inferiore a 1.000 abitanti, non aderenti all'ente di governo dell'unico ambito territoriale ottimale regionale, la selezione degli interventi strutturali sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri di valutazione: - perseguimento dei livelli minimi essenziali di fornitura dei servizi idrici e fognari-depurativi - ricorso a sistemi di depurazione/affinamento naturale delle acque, per il miglior inserimento ambientale e paesaggistico - esistenza di progettazione preliminare degli interventi - esistenza del piano di gestione dei servizi supportata da un'analisi costi benefici e tariffaria • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 6.4 - Interventi per il mantenimento e miglioramento della qualità dei corpi idrici	
Priorità di investimento	6. b) Investire nel settore dell'acqua per rispondere agli obblighi imposti dalla normativa dell'Unione in materia ambientale e per soddisfare le esigenze, individuate dagli Stati Membri, di investimenti che vadano oltre tali obblighi
Obiettivo tematico	06 - Tutela dell'ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali
Obiettivo specifico	6d) Mantenere e migliorare la qualità dei corpi idrici
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	6.4 Mantenimento e miglioramento della qualità dei corpi idrici e gestione efficiente dell'irrigazione
Azione/i AdP collegate/i	6.4.1 Sostegno all'introduzione di misure innovative in materia di risparmio idrico per il contenimento dei carichi inquinanti, riabilitazione dei corpi idrici degradati attraverso un approccio ecosistemico 6.4.2 Integrazione e rafforzamento dei sistemi informativi di monitoraggio della risorsa idrica 6.4.3 Infrastrutture per il pretrattamento, stoccaggio e riutilizzo delle acque reflue depurate (escluso l'uso irriguo, fatte salve quelle cofinanziate dal FEARS) 6.4.4 Infrastrutture per il convogliamento e lo stoccaggio delle acque pluviali (escluso l'uso irriguo, fatte salve quelle cofinanziate dal FEARS)
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con le discipline di settore comunitarie (2008/56/CE - 1992/43/CE - 2000/60/CE- (Dir 91/271/CE), direttiva 2013/39/CE nazionali (D.lvo n. 152/2006 s.m.i), e regionali (Regolamenti di attuazione del Piano di tutela delle acque e regolamento regionale di attuazione 9 dicembre 2013, n. 26 "Disciplina delle acque meteoriche di dilavamento e di prima pioggia"), • Coerenza con i vigenti strumenti di programmazione di settore (Piano distrettuale di gestione delle acque a livello di bacino idrografico, Piano regionale di Tutela delle Acque, Piano Paesistico Territoriale Regionale, Programma di Misure)

	• Coerenza con lo “Scenario strategico” del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) ed in particolare con il progetto territoriale 4.2.1 “La Rete Ecologica Regionale” • Disponibilità di progettazione definitiva oggetto di verifica tecnica di cui agli artt. 93 e 112 del d.lgs 163/2006
Criteri di valutazione	1) Per gli interventi pubblici: • grado di innovatività delle soluzioni prospettate per la riabilitazione e valorizzazione, ecologica e paesaggistica, di corpi idrici degradati già individuati quali recapiti finali per lo scarico dei presidi depurativi o delle reti pluviali • grado di perseguimento dell'obiettivo di risparmio idrico, di riutilizzo dei reflui trattati o di contenimento dei carichi inquinanti • monitoraggio dello stato quali-quantitativo dei corpi idrici superficiali o sotterranei, ivi incluso il monitoraggio delle zone vulnerabili ai nitrati, nonché il monitoraggio dell'efficacia delle misure adottate per tutelare e risanare i corpi idrici • capacità di raccogliere e stoccare volumi idrici dalle acque piovane per usi civili • completamento delle reti pluviali elementari urbane al fine di estendere i bacini serviti e ridurre le aree a rischio allagamenti in presenza di adeguati impianti di trattamento a norma del Regolamento regionale n.26/2013 • capacità di trattamento e recupero linea fanghi 2) per gli interventi rivolti ai privati: • capacità di incidere sul risparmio di acqua potabile • grado riduzione dell'emungimento di acque sotterranee, • livello di minimizzazione dell'impermeabilizzazione del suolo, • l'adozione di trattamenti appropriati per le acque reflue • l'adozione di sezioni di trattamento fanghi; • riduzione degli impatti odorigeni emissivi 3) per gli interventi relativi al convogliamento, trattamento e smaltimento delle acque pluviali

	• Adeguamento dei recapiti finali con infrastruttura per il trattamento delle acque meteoriche finalizzata alla eliminazione e/o adeguamento degli scarichi esistenti non autorizzati o non conformi alle norme vigenti • completamento delle reti pluviali elementari urbane al fine di estendere i bacini serviti e ridurre le aree a rischio allagamenti • interventi finalizzati al corretto trattamento • interventi finalizzati alla separazione delle reti pluviali dalle reti fognarie miste esistenti; • Interventi ricadenti in aree sensibili; • Interventi ricadenti in aree caratterizzate dalla vulnerabilità della falda; • Interventi ricadenti in aree naturali protette e in siti della rete natura 2000
Criteri di sostenibilità ambientale	• Interventi che minimizzano l'uso del suolo e delle risorse ambientali • Interventi che minimizzano l'uso di aree soggette a vincolo di natura ambientale • Possesso da parte del beneficiario di un sistema di gestione ambientale (ISO 14001, EMAS, etc.)

Azione 6.5 - Interventi per la tutela e la valorizzazione della biodiversità terrestre e marina	
Priorità di investimento	6.d) Proteggere e ripristinare la biodiversità e i suoli, e promuovendo i servizi per gli ecosistemi, anche attraverso Natura 2000 e l'infrastruttura verde
Obiettivo tematico	06 - Tutela dell'ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali
Obiettivo specifico	6e) Contribuire ad arrestare la perdita di biodiversità terrestre e marina, mantenendo e ripristinando i servizi ecosistemici
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	6.5 Contribuire ad arrestare la perdita di biodiversità terrestre e marina, anche legata al paesaggio rurale e mantenendo e ripristinando i servizi ecosistemici
Azione/i AdP collegate/i	6.5.A.1 Azioni previste nei Prioritized Action Framework (PAF) e nei Piani di gestione della Rete Natura 2000 [le azioni sono realizzate con il concorso del FEASR – Focus Area 4.a]
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con gli orientamenti strategici perseguiti dalle politiche regionali con particolare riferimento alle linee di indirizzo del PAF (Prioritized Action Framework); • Coerenza con lo "Scenario strategico" del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) ed in particolare con i progetti territoriali 4.2.1 "La Rete Ecologica Regionale" e 4.2.4 "La valorizzazione e la riqualificazione integrata dei paesaggi costieri"; • Localizzazione degli interventi, in tutto o in parte, all'interno delle aree naturali protette e delle aree Natura 2000, (SIC, ZSC, ZPS), oltre che nei territori individuati nella Rete Ecologica Regionale; • Conformità con gli strumenti di gestione e/o con le misure di salvaguardia o conservazione relativi agli ambiti

	d'intervento dell'azione
Criteri di valutazione	• Completezza e qualità della progettazione • Capacità Amministrativa dell'Ente di attuare strategie di conservazione della biodiversità in relazione alle esperienze ed ai risultati conseguiti negli interventi condotti in precedenza • Capacità di favorire lo sviluppo economico sostenibile dei siti Natura 2000, aree naturali protette ed ambiti della rete ecologica regionale valorizzando le qualità intrinseche delle risorse • Capacità di contribuire ad arrestare la perdita e/o riduzione della biodiversità, con particolare riferimento a specie ed habitat prioritari e di interesse comunitario individuati dalle direttive comunitarie 92/43 e 147/2009 presenti in Puglia • Capacità di favorire il ripristino e la conservazione degli habitat e a migliorare la funzione dei servizi ecosistemici, con particolare riferimento al contrasto ai cambiamenti climatici, a all'erosione costiera e al dissesto idrogeologico • Capacità di contribuire al miglioramento funzionale del sistema di zone umide, naturali e artificiali, per aumentare il grado di biodiversità regionale ed accrescere i sistemi di difesa idrogeologica, anche nell'ottica di mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici • Capacità di incrementare la conservazione in situ/ex situ della flora, della fauna e degli habitat, anche in continuità con le metodologie applicate in precedenti progetti di conservazione • Capacità di potenziare la gestione attiva degli ecosistemi marini, sviluppare attività di promozione del patrimonio ambientale marino e supporto tecnico e scientifico
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Sostenibilità ambientale dei progetti in termini di minimizzazione del consumo e dell'impermeabilizzazione dei suoli • Utilizzo di tecniche di ingegneria naturalistica, individuate in relazione all'ecosistema di riferimento, per gli interventi di consolidamento, di ripristino e di prevenzione dei fenomeni di dissesto o di erosione costiera • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e

	ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014 • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 6.6 - Interventi per la valorizzazione e fruizione del patrimonio naturale	
Priorità di investimento	6.c) Conservare, proteggere, promuovere e sviluppare il patrimonio naturale e culturale
Obiettivo tematico	06 - Tutela dell'ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali
Obiettivo specifico	6f) Migliorare le condizioni e gli standard di offerta e fruizione del patrimonio nelle aree di attrazione naturale
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	6.6 Miglioramento delle condizioni e degli standard di offerta e fruizione del patrimonio nelle aree di attrazione naturale
Azione/i AdP collegate/i	6.6.1 Interventi per la tutela e la valorizzazione di aree di attrazione naturale di rilevanza strategica (aree protette in ambito terrestre e marino, paesaggi tutelati) tali da consolidare e promuovere processi di sviluppo 6.6.2 Sostegno alla diffusione della conoscenza e alla fruizione del patrimonio naturale attraverso la creazione di servizi e/o sistemi innovativi e l'utilizzo di tecnologie avanzate
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con gli orientamenti strategici perseguiti dalle politiche regionali con particolare riferimento alle linee di indirizzo del PAF (Prioritized Action Framework) . • Coerenza con lo "Scenario strategico" del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) ed in particolare con il progetto territoriale 4.2.1 "La Rete Ecologica Regionale". • Localizzazione degli interventi, in tutto o in parte, all'interno delle aree naturali protette e delle aree Natura 2000, (SIC, ZSC, ZPS), oltre che nei territori individuati nella Rete Ecologica Regionale; • Conformità con gli strumenti di gestione e/o con le misure di salvaguardia o conservazione relativi agli ambiti d'intervento dell'azione

Criteri di valutazione	• Completezza e qualità della progettazione • Qualità e sostenibilità del piano di gestione • Capacità Amministrativa dell'Ente di attuare strategie di conservazione della biodiversità in relazione alle esperienze ed ai risultati conseguiti negli interventi condotti in precedenza • Capacità di contribuire al miglioramento della qualità ambientale e paesaggistica del territorio con particolare riferimento allo scenario strategico del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) • Capacità di realizzazione di sistemi e servizi innovativi di fruizione delle risorse, e delle attività divulgative indispensabili per elevare le competenze e qualificare il capitale umano • Capacità di ridurre la pressione insediativa sugli ecosistemi costieri attraverso la rimozione dei detrattori di qualità paesaggistica e il successivo ripristino naturalistico, ivi compresa la delocalizzazione di infrastrutture a rete e spazi annessi • Capacità di tutela e valorizzazione delle componenti e delle relazioni funzionali, storiche, visive, culturali, simboliche ed ecologiche che caratterizzano le strutture paesaggistiche presenti in Puglia • Capacità di favorire lo sviluppo sociale, culturale ed economico in funzione del turismo sostenibile • Capacità di favorire la destagionalizzazione dei flussi turistici;
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Sostenibilità ambientale dei progetti in termini di minimizzazione del consumo e dell'impermeabilizzazione dei suoli • Utilizzo di tecniche di ingegneria naturalistica, individuate in relazione all'ecosistema di riferimento, per gli interventi di consolidamento, di ripristino e di prevenzione dei fenomeni di dissesto o di erosione costiera • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014 • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 6.7 - Interventi per la valorizzazione e la fruizione del patrimonio culturale	
Priorità di investimento	6.c) Conservare, proteggere, promuovere e sviluppare il patrimonio naturale e culturale
Obiettivo tematico	06 - Tutela dell'ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali
Obiettivo specifico	6g) Miglioramento delle condizioni e degli standard di offerta e fruizione del patrimonio culturale, nelle aree di attrazione
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	6.7 Miglioramento delle condizioni e degli standard di offerta e fruizione del patrimonio culturale, nelle aree di attrazione
Azione/i AdP collegate/i	6.7.1 Interventi per la tutela, la valorizzazione e la messa in rete del patrimonio culturale, materiale e immateriale, nelle aree di attrazione di rilevanza strategica tale da consolidare e promuovere processi di sviluppo 6.7.2 Sostegno alla diffusione della conoscenza e alla fruizione del patrimonio culturale, materiale e immateriale, attraverso la creazione di servizi e/o sistemi innovativi e l'utilizzo di tecnologie avanzate
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Presenza di un Piano di Gestione dell'operazione, che contenga analisi e previsioni relative: • (a) alla sostenibilità finanziaria, economica e istituzionale degli investimenti, anche sulla base di una realistica previsione della domanda attesa, della chiara identificazione dei risultati attesi del progetto e della messa a punto di un adeguato sistema organizzativo e di gestione; b) all'eventuale esistenza di un funding gap dell'investimento • Coerenza dell'intervento con le disposizioni del Regolamento UE 651/2014 in materia di aiuti di Stato • Costo totale del supporto alle infrastrutture culturali inferiore o uguale a 5 milioni di euro. • Compatibilità con la normativa regionale in materia di beni culturali (L.R n. 17/2013, L.R. n. 2/2015, L.R. n. 1/2015). • Coerenza con il Piano Paesaggistico Territoriale, in particolare per quanto riguarda il progetto territoriale per il paesaggio regionale (art. 34 della Delibera n. 176 del 2015 "Approvazione del Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia (PPTR)" e gli Ambiti Paesaggistici (art. 36).

	Coerenza con le "Disposizioni per il recupero, la tutela e la valorizzazione dei borghi più belli d'Italia in Puglia" di cui alla L.R. 44 del 2013, ovvero con i criteri per il riconoscimento di Sito UNESCO, Città Slow, Bandiera Arancione, Borghi Autentici Solo per gli interventi immateriali: • esistenza di un chiaro legame con la strategia di valorizzazione dei beni del patrimonio culturale di cui agli strumenti di programmazione unitaria (FSC e FESR) realizzati dalla Regione, a partire dal ciclo di programmazione 2000-2006.
Criteri di valutazione	• Cantierabilità dell'investimento • Qualità tecnica dell'operazione proposta e completezza della progettazione • Integrazione dell'intervento di valorizzazione culturale in un sistema o in una rete di fruizione, tematica o territoriale, in collegamento con altre risorse (naturali, paesaggistiche e turistiche) che concorrono alla costruzione e/o al potenziamento di aggregazioni di tipo territoriale e/o tematico per la valorizzazione • Innovatività ed originalità della proposta • Capacità di contribuire al miglioramento della fruibilità, della conoscenza e dell'accessibilità dei beni e dei luoghi; • Capacità di ampliare l'accesso all'offerta culturale dell'utenza portatrice di specifiche esigenze, per es. servizi family friendly adatti per famiglie con bambini • Capacità di produrre impatti in termini culturali ed economici nonché di aumentare l'attrattività della Puglia e di stimolare la partecipazione dei partenariati e delle comunità locali • Capacità di contribuire alla qualificazione ed alla destagionalizzazione dei flussi turistici; • Sostenibilità finanziaria ed economica dell'operazione Affidabilità finanziaria del soggetto proponente • Cofinanziamento locale • Concentrazione dell'intervento su luoghi, reti e poli di eccellenza del sistema della valorizzazione culturale in Puglia Localizzazione nelle aree turisticamente rilevanti della Regione Puglia individuate dagli atti di programmazione turistica regionale • Presenza di dinamiche partecipative dei territori interessati ai fini della definizione ed attuazione delle politiche di valorizzazione culturale, con particolare riferimento alle specifiche aree di livello sovracomunale o urbano dotate di Piani integrati di valorizzazione e gestione in applicazione della L.R. 17/2013. • Capacità di stimolare la partecipazione dei partenariati e delle comunità locali, nonché la loro identità culturale ed il senso di appartenenza al territorio

	• Esistenza di un'organizzazione stabile ed adeguata, in grado di sostenere la gestione e garantire la durabilità dell'intervento nel corso del tempo
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Negli interventi di recupero e rifunzionalizzazione dei manufatti edilizi, adozione di specifici criteri di sostenibilità in linea con la Legge Regionale 10 giugno 2008 n. 13 "Norme per l'abitare sostenibile" • Interventi che favoriscano la destagionalizzazione e la delocalizzazione dell'offerta turistica e/o che mirino ad incrementare servizi rivolti all'ecoturismo • Per le iniziative da realizzare in ANP, siti della Rete Natura 2000 o aree ad elevato grado di naturalità ad esse connesse: (a) promuovere attività produttive tradizionali per la salvaguardia delle biodiversità; (b) adottare misure ecosostenibili per le attività antropiche previste; (c) rendere disponibili efficaci sistemi di segnalazione di inneschi di incendio o altri danneggiamenti all'ambiente; (d) assicurare la coerenza con le "Linee Guida per il recupero dei manufatti edilizi pubblici nelle aree naturali protette" allegate allo Scenario Strategico del PPTR. • Interventi di recupero e valorizzazione di infrastrutture storiche realizzati adottando le Linee guida per la qualità paesaggistica delle infrastrutture incluse nello Scenario Strategico del PPTR • Per gli interventi che mirano a diffondere la conoscenza e la fruizione del patrimonio culturale materiale e immateriale, prediligere soluzioni che consentano di minimizzare gli effetti ambientali negativi delle attività di fruizione • Dematerializzazione delle informazioni da veicolare e la sostituzione di beni con servizi nelle azioni di comunicazione e promozione • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014 • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 6.8 - Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche	
Priorità di investimento	6.c) Conservare, proteggere, promuovere e sviluppare il patrimonio naturale e culturale
Obiettivo tematico	06 - Tutela dell'ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali
Obiettivo specifico	6h) Favorire il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche, attraverso la valorizzazione integrata di risorse e competenze territoriali
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	6.8 Riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche
Azione/i AdP collegate/i	6.8.3 Sostegno alla fruizione integrata delle risorse culturali e naturali e alla promozione delle destinazioni turistiche
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con il Piano Paesaggistico Territoriale, in particolare per quanto riguarda il progetto territoriale per il paesaggio regionale (art. 34 della Delibera n. 176 del 2015 "Approvazione del Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia (PPTR)" e gli Ambiti Paesaggistici (art. 36) • Coerenza con le aree turisticamente rilevanti individuate dalla Regione Puglia con DGR n. 2873/2012, ossia: Gargano e Daunia; Puglia imperiale, Bari e la costa; Valle d'Itria e Murgia dei trulli; Magna Grecia, Murgia e gravine; Salento • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici e regimi d'aiuto • Cantierabilità dell'intervento proposto

Criteri di valutazione	• Qualità tecnica dell'operazione proposta con particolare riferimento al carattere integrato dell'intervento, alla collaborazione tra enti ed amministrazioni per l'implementazione di politiche e di interventi comuni di promozione del territorio, al miglioramento della qualità dell'offerta e dei servizi per la fruizione e la promozione. • Qualità economico-finanziaria, organizzativa e gestionale dell'operazione proposta. • Affidabilità finanziaria, solidità organizzativa ed esperienza nel settore turistico del soggetto proponente • Qualità e sostenibilità del piano di gestione
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Capacità di incrementare servizi rivolti all'ecoturismo, ad esempio attraverso interventi che: (a) valorizzino la Rete Ecologica Regionale; (b) supportino la mobilità lenta e sostenibile, l'accessibilità alle aree urbane e la connessione tra il patrimonio costiero e quello dell'entroterra; (c) valorizzino le pratiche agro-silvo-pastorali tradizionali e sostenibili; (d) valorizzino sistemi museali naturalistici e centri visita delle aree protette; (e) prevedano la creazione di reti di beni culturali e la loro integrazione con i sistemi territoriali di appartenenza; (f) incentivino l'utilizzo e il consumo di prodotti agro-alimentari del territorio rurale regionale. • Capacità di favorire la destagionalizzazione e la delocalizzazione dell'offerta turistica per alleggerirne l'impatto sulle risorse naturali. • Dematerializzazione delle informazioni da veicolare e sostituzione di beni con servizi nelle azioni di comunicazione e promozione. • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

ASSE VII - SISTEMI DI TRASPORTO E INFRASTRUTTURE DI RETE

Azione 7.1 - Interventi di potenziamento dell'offerta ferroviaria e miglioramento del servizio	
Priorità di investimento	7.d) Promuovere sistemi di trasporto sostenibili ed eliminare le strozzature nelle principali infrastrutture di rete:sviluppando e ripristinando sistemi di trasporto ferroviario globali, di elevata qualità e interoperabili, e promuovendo misure di riduzione dell'inquinamento acustico
Obiettivo tematico	07 – Promuovere sistemi di trasporto sostenibili ed eliminare le strozzature nelle principali infrastrutture di rete
Obiettivo specifico	7a) Potenziare l'offerta ferroviaria e migliorare il servizio in termini di qualità e tempi di percorrenza
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	7.1 Potenziamento della modalità ferroviaria a livello nazionale e miglioramento del servizio in termini di qualità e tempi di percorrenza
Azione/i AdP collegate/i	7.1.2 Completare le infrastrutture strategiche relative agli archi nazionali di adduzione ai corridoi ferroviari europei della rete centrale
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con gli strumenti comunitari, nazionali e regionali di regolamentazione e normativi con particolare riferimento alla L. R. 16/2008 • Coerenza con gli strumenti di programmazione in materia di Trasporti, con particolare riferimento al Piano Regionale dei Trasporti, al suo Piano attuativo quinquennale, al Piano Triennale dei Servizi e con gli strumenti di programmazione territoriale • Coerenza con gli obiettivi di miglioramento della qualità dell'aria ai sensi della Direttiva 2008/50/CE • Completamento di opere avviate con l'obiettivo di valorizzare e rendere più efficienti le infrastrutture già presenti sul territorio

	• Cantierabilità dell'intervento • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici • Equilibrio finanziario-gestionale dell'infrastruttura nel rispetto dei vincoli imposti dalla vigente normativa in materia di trasporto pubblico
Criteri di valutazione	• Grado di inserimento e complementarietà dell'operazione nell'ambito del sistema trasportistico con riferimento all'attuazione del modello di esercizio integrato per il trasporto ferroviario in ambito regionale • integrazione dell'intervento con le altre infrastrutture esistenti o in corso di realizzazione e alla valorizzazione di interventi già finanziati al fine di rendere più efficienti le infrastrutture già presenti sul territorio • Qualità della progettazione anche con riferimento alle nuove tecnologie e alla riduzione dei costi esterni di trasporto • Incremento dell'accessibilità alle aree urbane, della mobilità, , del riequilibrio modale • Congruenza dell'intervento rispetto all'attuazione del modello di esercizio integrato per il trasporto ferroviario in ambito regionale • Grado di soddisfacimento della mobilità, del riequilibrio tra trasporto pubblico e privato,. • Livello di impatto dell'intervento sull'efficienza dei collegamenti di medio-lungo raggio (traffico interregionale e di lunga percorrenza)
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Previsione di misure di mitigazione e compensazione degli impatti atte a riqualificare paesaggisticamente le aree interessate • Interventi integrati con sistemi infrastrutturali per la mobilità lenta e sostenibile per la gestione dei flussi di traffico e degli spostamenti connessi al turismo • Impiego di agglomerati riciclati in caso di realizzazione del corpo dei rilevati di opere in terra, di sottofondi stradali, ferroviari, e/o realizzazione di strati di fondazione delle infrastrutture di trasporto e piazzali • Soluzioni progettuali che prevedono, ove possibile, l'adattamento di strutture e infrastrutture esistenti al fine di evitare il consumo di suolo • Adozione di tecnologie a risparmio energetico e utilizzo delle fonti rinnovabili per gli interventi di adeguamento e di realizzazione delle reti tecnologiche e degli impianti • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi"

	(CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L. R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014 • Possesso, da parte del beneficiario, di un sistema di gestione ambientale (EMAS, ISO14001, ecc)

Azione 7.2 - Rafforzare le connessioni dei nodi secondari e terziari delle "aree interne" e di quelle dove sono localizzati significativi distretti di produzione agricola e agro-industriale con i principali assi viari e ferroviari della rete TEN-T.	
Priorità di investimento	7.b) Promuovere sistemi di trasporto sostenibili ed eliminare le strozzature nelle principali infrastrutture di rete: migliorando la mobilità regionale, per mezzo del collegamento dei nodi secondari e terziari all'infrastruttura della TEN-T, compresi i nodi multimodali
Obiettivo tematico	07 – Promuovere sistemi di trasporto sostenibili ed eliminare le strozzature nelle principali infrastrutture di rete
Obiettivo specifico	7b) Rafforzare le connessioni dei nodi secondari e terziari alla rete TEN-T
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	7.4 Rafforzamento delle connessioni dei nodi secondari e terziari alla rete TEN-T
Azione/i AdP collegate/i	7.4.1 Rafforzare le connessioni dei nodi secondari e terziari delle "aree interne" e di quelle dove sono localizzati significativi distretti di produzione agricola e agro-industriale con i principali assi viari e ferroviari della rete TEN-T
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con gli strumenti comunitari, nazionali e regionali di regolamentazione e normativi con particolare riferimento alla L. R. 16/2008 • Coerenza con gli strumenti di programmazione in materia di Trasporti, con particolare riferimento al Piano Regionale dei Trasporti, al suo Piano attuativo quinquennale, al Piano Triennale dei Servizi e con gli strumenti di programmazione territoriale • Coerenza con gli obiettivi di miglioramento della qualità dell'aria ai sensi della Direttiva 2008/50/CE • Coerenza con lo "Scenario strategico" del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) ed in particolare con il progetto territoriale 4.2.3 "Il sistema infrastrutturale per la mobilità dolce" • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici

	• Cantierabilità dell'intervento
Criteri di valutazione	• Integrazione con le infrastrutture esistenti o in corso di realizzazione e valorizzazione di interventi già finanziati al fine di rendere più efficienti le infrastrutture già presenti sul territorio • Grado di soddisfacimento della domanda complessiva di trasporto al servizio dei territori • Qualità della progettazione anche con riferimento alle nuove tecnologie e alla riduzione dei costi esterni di trasporto; • Capacità di migliorare l'accessibilità e le interconnessioni alle "aree interne" ed ai distretti agroalimentari della regione, attraverso il completamento, la messa in sicurezza e la rifunzionalizzazione della viabilità secondaria • supporto alla connettività e alla riqualificazione di territori caratterizzati da marginalità sociale ed economica • Livello di impatto dell'intervento sull'efficienza dei collegamenti di medio-lungo raggio (traffico interregionale e di lunga percorrenza) • Supporto dell'intervento allo sviluppo del settore turistico (valorizzazione del patrimonio paesaggistico-ambientale regionale) • Contributo dell'intervento all'integrazione e al completamento di sistemi di mobilità locali, regionali e sovraregionali e delle loro interconnessioni • Impatto dell'intervento sulla sicurezza stradale (riduzione dei fattori di rischio e delle cause passive di incidentalità) • Adduzione a stazioni del servizio ferroviario regionale (laddove pertinente)
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Previsione di misure atte a riqualificare paesaggisticamente le aree interessate e a incrementare la biodiversità anche in ambito urbano • Soluzioni progettuali che prevedono, ove possibile, l'adattamento di strutture e infrastrutture esistenti al fine di evitare il consumo di suolo • Nel caso di realizzazione di nuove infrastrutture stradali, coerenza con le "Linee guida per la qualificazione paesaggistica e ambientale delle infrastrutture" allegato al PPTR • Interventi integrati con sistemi infrastrutturali per la mobilità lenta e sostenibile per la gestione dei flussi di traffico e degli spostamenti connessi al turismo

	• Adozione di tecnologie a risparmio energetico e utilizzo delle fonti rinnovabili per gli interventi di adeguamento e di realizzazione delle reti tecnologiche e degli impianti • Impiego di agglomerati riciclati in caso di realizzazione del corpo dei rilevati di opere in terra, di sottofondi stradali, ferroviari, aeroportuali e/o realizzazione di strati di fondazione delle infrastrutture di trasporto e piazzali • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L. R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014. • Possesso da parte del beneficiario di un sistema di gestione ambientale (EMAS, ISO14001, ecc)

Azione 7.3 - Interventi per potenziare i servizi di trasporto pubblico regionale e interregionale	
Priorità di investimento	7.b) Promuovere sistemi di trasporto sostenibili ed eliminare le strozzature nelle principali infrastrutture di rete: migliorando la mobilità regionale, per mezzo del collegamento dei nodi secondari e terziari all'infrastruttura della TEN-T, compresi i nodi multimodali
Obiettivo tematico	07 – Promuovere sistemi di trasporto sostenibili ed eliminare le strozzature nelle principali infrastrutture di rete
Obiettivo specifico	7c) Potenziare il sistema ferroviario regionale, l'integrazione modale e il miglioramento dei collegamenti multimodali con i principali nodi urbani produttivi e logistici e la rete centrale, globale e locale.
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	7.3 Miglioramento della mobilità regionale, integrazione modale e miglioramento dei collegamenti multimodali
Azione/i AdP collegate/i	7.3.1 Potenziare i servizi di trasporto pubblico ferroviario regionale ed interregionale su tratte dotate di domanda potenziale significativa, anche attraverso: - interventi infrastrutturali e tecnologici, - rinnovo del materiale rotabile, - promozione della bigliettazione elettronica integrata con le azioni dell'obiettivo tematico 4
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con gli strumenti comunitari, nazionali e regionali di regolamentazione e normativi con particolare riferimento alla L. R. 16/2008 • Coerenza con gli strumenti di programmazione in materia di Trasporti, con particolare riferimento al Piano Regionale dei Trasporti, al suo Piano attuativo quinquennale, al Piano Triennale dei Servizi e con gli strumenti di programmazione territoriale

	• Coerenza con gli obiettivi di miglioramento della qualità dell'aria ai sensi della Direttiva 2008/50/CE • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici • Cantierabilità dell'intervento • Equilibrio finanziario-gestionale dell'infrastruttura nel rispetto dei vincoli imposti dalla vigente normativa in materia di trasporto pubblico •
Criteri di valutazione	• Evidenza del rispetto della condizione di domanda potenziale • • Grado di inserimento e complementarietà nell'ambito del sistema trasportistico con riferimento all'integrazione con altre infrastrutture esistenti o in corso di realizzazione e alla valorizzazione di interventi già finanziati. • Qualità della progettazione anche con riferimento alle nuove tecnologie e alla riduzione dei costi esterni di trasporto e allo sviluppo di Sistemi di Trasporto Intelligenti; • Grado di concorso dell'iniziativa proposta alla riduzione dei costi esterni di trasporto • Grado di soddisfacimento della mobilità, del riequilibrio tra trasporto pubblico e privato, del riequilibrio modale. • Capacità di migliorare l'accessibilità alle aree urbane e costiere, in connessione alla gestione dei flussi di traffico e degli spostamenti connessi al turismo; • Capacità di migliorare l'accessibilità e la fruibilità del trasporto pubblico da parte di persone disabili, o con ridotta capacità di deambulazione, ed in generale di fasce deboli di utenza • Impatto dell'intervento sull'efficienza dei collegamenti di medio-lungo raggio (traffico interregionale e di lunga percorrenza) • Supporto dell'intervento allo sviluppo del settore turistico • Congruenza dell'intervento rispetto all'attuazione del modello di esercizio integrato per il trasporto ferroviario in ambito regionale

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Interventi integrati con sistemi infrastrutturali per la mobilità lenta e sostenibile per la gestione dei flussi di traffico e degli spostamenti connessi al turismo • Soluzioni progettuali che prevedono, ove possibile, l'adattamento di strutture e infrastrutture esistenti al fine di evitare il consumo di suolo • Nelle operazioni di rinnovo del materiale rotabile e dell'armamento ferroviario, prediligere per i nuovi componenti l'uso materiali sostenibili • Adozione di tecnologie a risparmio energetico e utilizzo delle fonti rinnovabili per gli interventi di adeguamento e di realizzazione delle reti tecnologiche e degli impianti • Negli interventi di rifunzionalizzazione delle stazioni, a) adottare specifici criteri di sostenibilità per i lavori edili sui manufatti, in linea con la Legge Regionale 10 giugno 2008 n. 13 "Norme per l'abitare sostenibile"; b) prediligere Interventi che favoriscano la destagionalizzazione e la delocalizzazione dell'offerta turistica e/o che mirino ad incrementare servizi rivolti all'ecoturismo • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L. R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014. • Possesso, da parte del beneficiario, di un sistema di gestione ambientale (EMAS, ISO14001, ecc)

Azione 7.4 - Interventi per la competitività del sistema portuale e interportuale	
Priorità di investimento	7.c) sviluppando e migliorando i sistemi di trasporto sostenibili dal punto di vista dell'ambiente (anche a bassa rumorosità) e a bassa emissione di carbonio, inclusi vie navigabili interne e trasporti marittimi, porti, collegamenti multimodali e infrastrutture aeroportuali, al fine di favorire la mobilità regionale e locale sostenibile
Obiettivo tematico	07 – Promuovere sistemi di trasporto sostenibile ed eliminare le strozzature nelle principali infrastrutture di rete
Obiettivo specifico	7 d) Aumentare la competitività del sistema portuale e interportuale
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	7.2 Miglioramento della competitività del sistema portuale e interportuale
Azione/i AdP collegate/i	7.2.2 Potenziare infrastrutture e attrezzature portuali e interportuali di interesse regionale, ivi inclusi il loro adeguamento ai migliori standard ambientali, energetici e operativi e il potenziamento dell'integrazione dei porti con le aree retro portuali [infrastrutture e tecnologie della rete globale/locale]
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con gli strumenti comunitari, nazionali e regionali di regolamentazione e normativi con particolare riferimento alla L. R. 16/2008 • Coerenza con gli strumenti di programmazione in materia di Trasporti e Logistica, con particolare riferimento al Piano Regionale dei Trasporti, al suo Piano attuativo quinquennale, al Piano Triennale dei Servizi e con gli strumenti di programmazione territoriale • Coerenza con gli obiettivi di miglioramento della qualità dell'aria ai sensi della Direttiva 2008/50/CE • Completamento di opere avviate con l'obiettivo di valorizzare e rendere più efficienti le infrastrutture già presenti sul territorio • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici • Cantierabilità dell'intervento

	Equilibrio finanziario-gestionale dell'infrastruttura nel rispetto dei vincoli imposti dalla vigente normativa in materia di trasporto pubblico
Criteri di valutazione	• Grado di inserimento e complementarietà nell'ambito del sistema trasportistico con particolare riferimento all'integrazione con altre infrastrutture esistenti o in corso di realizzazione e alla valorizzazione di interventi già finanziati. • Qualità della progettazione anche con riferimento alle nuove tecnologie e alla riduzione dei costi esterni di trasporto. • Grado di soddisfacimento della mobilità, del riequilibrio tra trasporto pubblico e privato, del riequilibrio modale. • Capacità di migliorare l'accessibilità alle aree portuali e interportuali. • Congruenza dell'intervento rispetto al master plan di rete dei porti di interesse regionale • Grado di interconnessione con le piattaforme logistiche del territorio regionale;
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Interventi integrati con sistemi infrastrutturali per la mobilità lenta e sostenibile per la gestione dei flussi di traffico e degli spostamenti connessi al turismo • Organizzazione dei servizi portuali e interportuali che generino azioni cooperative tra i soggetti erogatori delle prestazioni, per favorire la riduzione dei carichi a vuoto e per lavorare nella logica di ottimizzazione degli stessi. • Nei porti, prevedere servizi ambientali anche al fine di prevenire il rischio di immissione di specie aliene in ambiente marino • Soluzioni progettuali che prevedono, ove possibile, l'adattamento di strutture e infrastrutture esistenti al fine di evitare il consumo di suolo. • Adozione di tecnologie a risparmio energetico e utilizzo delle fonti rinnovabili per gli interventi di adeguamento e di realizzazione delle reti tecnologiche e degli impianti • Previsione di misure di mitigazione e compensazione degli impatti atte a riqualificare paesaggisticamente le aree interessate Nel caso di realizzazione di nuove infrastrutture stradali, coerenza con le "Linee guida per la qualificazione paesaggistica e ambientale delle infrastrutture" allegato al PPTR. • Negli interventi sugli edifici, adozione di specifici criteri di sostenibilità in linea con la Legge Regionale 10 giugno 2008 n. 13 "Norme per l'abitare sostenibile" • Impiego di agglomerati riciclati in caso di realizzazione del corpo dei rilevati di opere in terra, di sottofondi stradali,

	ferroviari, e/o realizzazione di strati di fondazione delle infrastrutture di trasporto e piazzali. • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L. R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014. • Possesso da parte del beneficiario di un sistema di gestione ambientale (EMAS, ISO14001, ecc)

ASSE IX - PROMUOVERE L'INCLUSIONE SOCIALE, LA LOTTA ALLA POVERTÀ E OGNI FORMA DI DISCRIMINAZIONE

Azione 9.10 - Interventi di riqualificazione dei servizi e delle infrastrutture sociali e socio-educative	
Priorità di investimento	9.a) Investimento in infrastrutture sanitarie e sociali per lo sviluppo, la riduzione delle disparità nelle condizioni sanitarie e la maggiore accessibilità ai servizi
Obiettivo tematico	09 - Promuovere l'inclusione sociale, la lotta alla povertà e ogni forma di discriminazione
Obiettivo specifico	9f) Aumentare, consolidare, qualificare i servizi e le infrastrutture socio-educativi rivolti ai bambini e sociosanitari rivolti a persone con limitazioni dell'autonomia e potenziare la rete infrastrutturale e dell'offerta di servizi sanitari e sociosanitari territoriali
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	9.3 Aumento/ consolidamento/ qualificazione dei servizi e delle infrastrutture di cura socio-educativi rivolti ai bambini e dei servizi di cura rivolti a persone con limitazioni dell'autonomia e potenziamento della rete infrastrutturale e dell'offerta di servizi sanitari e sociosanitari territoriali
Azione/i AdP collegate/i	9.3.1 Finanziamento piani di investimento per Comuni associati per realizzare nuove infrastrutture o recuperare quelle esistenti (asili nido, centri ludici, servizi integrativi prima infanzia, ludoteche e centri diurni per minori, comunità socioeducative) conformi alle normative regionali di riferimento 9.3.2 Aiuti per sostenere gli investimenti nelle strutture di servizi socio educativi per la prima infanzia

Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con il conseguimento degli standard minimi strutturali e funzionali di cui alla normativa nazionale e regionale di riferimento, con riferimento specifico all'art 5 della l.r. n.19/2006 • Coerenza con gli obiettivi di servizio dichiarati dal Piano Regionale delle Politiche Sociali e con gli ambiti geografici più carenti rispetto alle dotazioni medie regionali • Compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche e con le autorizzazioni amministrative necessarie, anche con riferimento alle tempistiche occorrenti per l'ottenimento delle stesse • Cantierabilità dell'intervento • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici ed alla Programmazione d'Ambito
Criteri di valutazione	• Rispondenza ai fabbisogni dichiarati nell'Atlante Regionale in relazione alle strutture e ai servizi della medesima tipologia, • Sostenibilità gestionale e finanziaria • Grado di innovazione tecnologica delle strutture sociali, per accrescere le opportunità di connettività sociale, di integrazione, di riduzione del digital divide, e l'impiego di domotica sociale • Grado di riuso e di riqualificazione funzionale di immobili di proprietà pubblica • Promozione della cooperazione Comuni-ASP-altre agenzie pubbliche per la realizzazione di strutture socioeducative e sociali, comunque integrati nel tessuto urbano e nella comunità locale - • Grado di integrazione della struttura sociale o sociosanitaria nel contesto urbano; • Ricaduta in termini di conciliazione tempi di vita-lavoro e di conseguimento di migliori performance per gli obiettivi di servizio sociali • Grado di potenziamento dei sistemi locali di offerta in ottica di maggiore accessibilità dei servizi per le persone in condizioni di fragilità –

	• Grado di accessibilità delle strutture per le utenze più deboli; • Tempi di avvio delle procedure di gara da parte dei soggetti beneficiari • Congruità del cronoprogramma • Congruità del quadro economico del progetto • Capacità della proposta di avere impatto positivo sul territorio, in termini di animazione territoriale, promozione dell'identità delle comunità locali, di aggregazione sociale e di integrazione dei gruppi a rischio di marginalità, di promozione dello sviluppo socioeconomico; • Coerenza del profilo del soggetto proponente con il contenuto della proposta • Efficacia e sostenibilità della proposta sul piano economico e gestionale e del modello organizzativo • Capacità di sostenere l'occupabilità femminile • Dimensione dei Comuni • Grado di contribuzione al raggiungimento dei target degli obiettivi di servizio relativi ai servizi di cura per i bambini (servizi per la prima infanzia) e gli anziani (a sostegno dei programmi di ADI) • Grado di coerenza rispetto all'analisi dei fabbisogni e Adeguatezza del progetto rispetto ai deficit infrastrutturali conclamati nel territorio di riferimento (coerenza esterna) • Coerenza tra obiettivi, azioni, tempi e risultati attesi del progetto (coerenza interna) • Grado di coerenza con i Piani Sociali di Zona di cui alla l.r. n. 19/2006 e con la programmazione sociosanitaria Distretto/ Ambito; • Grado di integrazione tra politiche, fonti finanziarie, forme di intervento e modalità di attuazione dei progetti finalizzati alla erogazione di pacchetti di servizi per i cittadini • Sostegno a percorsi sperimentali e innovativi, nonché percorsi di potenziamento del welfare aziendale. • Coerenza tra la dimensione dei soggetti proponenti e gli investimenti previsti (ove applicabile)

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Utilizzo di tecniche costruttive eco – compatibili ed eco-innovative ai sensi della l.r. 13/2008. • Capacità di contribuire alla riduzione dei consumi energetici e alla promozione della sostenibilita', in ogni fase del ciclo di vita del fabbricato, ai sensi della l.r. 13/2008. • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) , adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014 • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 9.11 - Finanziamento di piani di investimento pubblici e di specifici aiuti a sostegno degli investimenti di soggetti organizzazioni del privato sociale e private non profit, per realizzare nuove infrastrutture e riqualificare quelle esistenti, per anziani e persone con limitata autonomia.	
Priorità di investimento	9.a) Investimento in infrastrutture sanitarie e sociali per lo sviluppo, la riduzione delle disparità nelle condizioni sanitarie e la maggiore accessibilità ai servizi
Obiettivo tematico	09 - Promuovere l'inclusione sociale, la lotta alla povertà e ogni forma di discriminazione
Obiettivo specifico	9f) Aumentare, consolidare, qualificare i servizi e le infrastrutture socio-educativi rivolti ai bambini e sociosanitari rivolti a persone con limitazioni dell'autonomia e potenziare la rete infrastrutturale e dell'offerta di servizi sanitari e sociosanitari territoriali
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	9.3 Aumento/ consolidamento/ qualificazione dei servizi di cura socio-educativi rivolti ai bambini e dei servizi di cura rivolti a persone con limitazioni dell'autonomia e potenziamento della rete infrastrutturale e dell'offerta di servizi sanitari e sociosanitari territoriali
Azione/i AdP collegate/i	9.3.5 Piani di investimento in infrastrutture per Comuni associati e aiuti per sostenere gli investimenti privati nelle strutture per anziani e persone con limitazioni nell'autonomia
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con il conseguimento degli standard minimi strutturali e funzionali di cui alla normativa nazionale e regionale di riferimento, con riferimento specifico al Reg. R. n.4/2007 e s.m.i • Coerenza con gli obiettivi di servizio dichiarati dal Piano Regionale delle Politiche Sociali e dal Piano Operativo di Salute (per i LEA) e con gli ambiti geografici più carenti rispetto alle dotazioni medie regionali • Compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche e con le autorizzazioni amministrative

	necessarie, anche con riferimento alle tempistiche occorrenti per l'ottenimento delle stesse • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici e regimi di aiuto • Cantierabilità dell'intervento
Criteri di valutazione	• Rispondenza ai fabbisogni dichiarati nell'Atlante Regionale in relazione alle strutture e ai servizi della medesima tipologia, • Grado di innovazione tecnologica delle strutture sociali, per accrescere le opportunità di connettività sociale, di integrazione, di riduzione del digital divide, e l'impiego di domotica sociale per l'Ambient Assisted Living • Grado di riuso e di riqualificazione funzionale di immobili di proprietà pubblica • Promozione della cooperazione Comuni-ASP-altre agenzie pubbliche per la realizzazione di strutture socioeducative e sociali, comunque integrati nel tessuto urbano e nella comunità locale • Ricaduta in termini di conciliazione tempi di vita-lavoro e di conseguimento di migliori performance per gli obiettivi di servizio sociosanitari e sanitari territoriali • Grado di potenziamento dei sistemi locali di offerta in ottica di maggiore accessibilità dei servizi per le persone in condizioni di fragilità • Sostegno a percorsi sperimentali e innovativi • Congruità del cronoprogramma • Capacità della proposta di avere impatto positivo sul territorio, in termini di animazione territoriale, promozione dell'identità delle comunità locali, di aggregazione sociale e di integrazione dei gruppi a rischio di marginalità, di promozione dello sviluppo socioeconomico • Coerenza del profilo del soggetto proponente con il contenuto della proposta • Efficacia e sostenibilità della proposta sul piano economico e gestionale e del modello organizzativo • Tempi di avvio delle procedure di gara Per le operazioni i cui soggetti beneficiari sono i privati: • Coerenza tra la dimensione dei soggetti proponenti e gli investimenti previsti (ove applicabile)

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Utilizzo di tecniche costruttive eco – compatibili ed eco-innovative ai sensi della l.r. 13/2008 • Capacità di contribuire alla riduzione dei consumi energetici e alla promozione della sostenibilità, in ogni fase del ciclo di vita del fabbricato, ai sensi della l.r. 13/2008 • Possesso da parte del beneficiario di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 9.12 - Interventi di riorganizzazione e potenziamento dei servizi territoriali socio-sanitari e sanitari territoriali a titolarità pubblica	
Priorità di investimento	9.a) Investimento in infrastrutture sanitarie e sociali per lo sviluppo, la riduzione delle disparità nelle condizioni sanitarie e la maggiore accessibilità ai servizi
Obiettivo tematico	09 - Promuovere l'inclusione sociale, la lotta alla povertà e ogni forma di discriminazione
Obiettivo specifico	9f) Aumentare, consolidare, qualificare i servizi e le infrastrutture socio-educative rivolti ai bambini e sociosanitari rivolti a persone con limitazioni dell'autonomia e potenziare la rete infrastrutturale e dell'offerta di servizi sanitari e sociosanitari territoriali
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	9.3 Aumento/ consolidamento/ qualificazione dei servizi e delle infrastrutture di cura socio-educativi rivolti ai bambini e dei servizi di cura rivolti a persone con limitazioni dell'autonomia e potenziamento della rete infrastrutturale e dell'offerta di servizi sanitari e sociosanitari territoriali
Azione/i AdP collegate/i	9.3.8 Finanziamento investimenti per la riorganizzazione e il potenziamento dei servizi territoriali sociosanitari, di assistenza primaria e sanitari non ospedalieri, compresa la implementazione di nuove tecnologie per la telemedicina, la riorganizzazione della rete del welfare d'accesso e lo sviluppo di reti tra servizi e risorse del territorio per favorire la non istituzionalizzazione della cura

Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con il conseguimento degli standard minimi strutturali e funzionali di cui alla normativa nazionale e regionale di riferimento • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici • Coerenza con il Patto per la Salute 2014 – 2016 e con la programmazione sanitaria regionale per il potenziamento della rete dei presidi territoriali di assistenza e della rete di offerta di prestazioni sociosanitarie • Cantierabilità dell'intervento • L'intervento concorre a fronteggiare l'emergenza sanitaria
Criteri di valutazione	• Livello di progettazione • Capacità di contribuire alla riconversione di presidi ospedalieri dismessi a seguito di Piano di riordino ospedaliero, in PTA e altre strutture sanitarie territoriali nonché in piattaforme di servizi ambulatoriali e territoriali • Grado di potenziamento tecnologico di strutture e servizi sanitari per accrescerne la produttività e ridurre le liste d'attesa delle prestazioni ambulatoriali, anche a fronte di specifica valutazione con metodologia HTA – Health Tecnology Assessment • Grado di riuso e di riqualificazione funzionale di immobili di proprietà pubblica o in comodato d'uso gratuito almeno ventennale, prevedendo il miglioramento dell'accessibilità, della fruibilità degli ambienti Livello di integrazione tra prestazioni ambulatoriali e telemedicina per il monitoraggio a distanza dei pazienti in ambito di percorsi domiciliari di presa in carico • Qualità della proposta in riferimento alla capacità di incidere sulla riorganizzazione della reti territoriali (rete dei SERT, dei laboratori, rete vaccinale, rete consultoriale) • Capacita' di contribuire al miglioramento della qualita' dei servizi erogati alla popolazione nell'ambito dei servizi sanitari territoriali • Ricaduta nei territori Aree Interne e nei distretti sociosanitari delle aree bersaglio a potenziamento dei Piani di Azione Locali che saranno realizzati con OT XII. • Efficacia e sostenibilità della proposta sul piano economico e gestionale rispetto agli obiettivi di equilibrio del SSR

Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.) • Capacità di contribuire alla riduzione dei consumi energetici e alla promozione della sostenibilità, in ogni fase del ciclo di vita del fabbricato, ai sensi della l.r. 13/2008 • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014.

Azione 9.13 - Interventi per la riduzione del disagio abitativo	
Priorità di investimento	9.b) Sostegno per la rigenerazione fisica, economica e sociale delle comunità sfavorite nelle aree urbane e rurali
Obiettivo tematico	09 - Promuovere l'inclusione sociale, la lotta alla povertà e ogni forma di discriminazione
Obiettivo specifico	9g) Riduzione del numero di famiglie con particolari fragilità sociali ed economiche in condizioni di disagio abitativo
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	9.4 Riduzione del numero di famiglie con particolari fragilità sociali ed economiche in condizioni di disagio abitativo
Azione/i AdP collegate/i	9.4.1 Interventi di potenziamento del patrimonio pubblico esistente e di recupero di alloggi di proprietà pubblica per incrementare la disponibilità di alloggi sociali e servizi abitativi per categorie (persone e nuclei familiari) fragili per ragioni economiche e sociali. Interventi infrastrutturali finalizzati alla sperimentazione di modelli innovativi sociali e abitativi per categorie molto fragili 9.4.4 Sostegno all'adeguamento infrastrutturale per il miglioramento dell'abitare a favore di persone con disabilità e gravi limitazioni nell'autonomia (ad esempio residenzialità delle persone anziane con tecnologie di Ambient Assisted Living) 9.4.5 Potenziamento dell'anagrafe degli assegnatari dell'edilizia residenziale per contrastare le frodi, migliorare i processi di gestione e favorire l'accesso agli alloggi sociali da parte delle categorie deboli 9.5.6 (Strategia di inclusione dei Rom, Sinti e Camminanti) Azioni strutturali per favorire l'accesso all'abitare non segregato

Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza del Piano di Azione Locale con il Piano Sociale di Zona del rispettivo Ambito territoriale • Coerenza con il conseguimento degli standard minimi strutturali e funzionali di cui alla normativa nazionale e regionale di riferimento • Coerenza con l'analisi del disagio abitativo svolta dall'Osservatorio Regionale della Condizione Abitativa (ORCA Puglia) • Coerenza la normativa regionale (L.R. 12/2008; 13/2008 e 21/2008) e con la strumentazione urbanistica esistente • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici e regimi di aiuto • Cantierabilità dell'intervento
Criteri di valutazione	• Qualità tecnica dell'operazione proposta • Capacità di contribuire alla riduzione del disagio abitativo attraverso il potenziamento e la riqualificazione del patrimonio abitativo pubblico, anche mediante la proposta di modelli abitativi innovativi con particolare riferimento alla qualità abitativa delle persone disabili • Capacità di contribuire al miglioramento della qualità dell'abitare in termini di integrazione intergenerazionale e interculturale intervenendo non solo sul singolo alloggio ma anche sugli spazi circostanti attraverso la riqualificazione degli spazi pubblici e degli edifici pubblici destinati a servizi di quartiere (culturali, sociali, sportivi, ricreativi, ecc.) • Elementi di innovatività e trasferibilità della proposta, sia per la sostenibilità ambientale che dal punto di vista economico – finanziario • Efficacia e sostenibilità delle proposte progettuali sul piano economico – finanziario e gestionale Per quanto concerne il contributo al miglioramento della qualità dell'abitare saranno considerate prioritarie le proposte che: a) perseguano il riuso e la riqualificazione funzionale di immobili di proprietà pubblica b) promuovano la cooperazione Comuni-ARCA per la realizzazione di moduli abitativi per l'accoglienza residenziale pubblica in gruppi appartamento, comunque integrati nel tessuto urbano e nella comunità locale c) ricadano nei centri urbani a maggiore tensione abitativa nonché in cui siano presenti residuali insediamenti di Rom, Sinti e camminanti a ridosso delle periferie urbane d) sostengano percorsi sperimentali innovativi capaci di integrare autocostruzione, co-housing sociale, ecc…

	e) registrino un impatto positivo sul territorio, in termini di desegregazione e piena integrazione abitativa di questi gruppi-bersaglio
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Utilizzo di tecniche costruttive eco – compatibili ed eco-innovative ai sensi della l.r. 13/2008 • Capacità di contribuire alla riduzione dei consumi energetici e alla promozione della sostenibilità, in ogni fase del ciclo di vita del fabbricato, ai sensi della l.r. 13/2008 • Livello di partecipazione e coinvolgimento dei fruitori dell'intervento nella fase progettuale e nelle successive fasi attuazione degli interventi, anche attraverso la promozione di stili di vita improntati alla riduzione dei consumi idrici ed energetici • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014. • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.)

Azione 9.14 - Interventi per la diffusione della legalità	
Priorità di investimento	9.b) Sostegno per la rigenerazione fisica, economica e sociale delle comunità sfavorite nelle aree urbane e rurali
Obiettivo tematico	09 - Promuovere l'inclusione sociale, la lotta alla povertà e ogni forma di discriminazione
Obiettivo specifico	9h) Aumentare la legalità nelle aree ad alta esclusione sociale e miglioramento del tessuto urbano nelle aree a basso tasso di legalità
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	9.6 Aumento della legalità nelle aree ad alta esclusione sociale e miglioramento del tessuto urbano nelle aree a basso tasso di legalità
Azione/i AdP collegate/i	9.6.1 Interventi per il sostegno di aziende confiscate alle mafie per salvaguardare i posti di lavoro in collegamento con azioni di aggregazione e promozione sociale ed economica 9.6.6 Interventi di recupero funzionale e riuso di vecchi immobili, in collegamento con attività di animazione sociale e partecipazione collettiva, inclusi interventi per il riuso e la rifunzionalizzazione dei beni confiscati alle mafie
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con la normativa nazionale e regionale di riferimento • Compatibilità dell'investimento con le strumentazioni urbanistiche e con le autorizzazioni amministrative necessarie, anche con riferimento alle tempistiche occorrenti per l'ottenimento delle stesse

Criteri di valutazione	• Livello di progettazione Grado di riuso e la riqualificazione funzionale di immobili di proprietà pubblica • Grado di ricaduta nei centri urbani in cui siano presenti residuali insediamenti di Rom, Sinti e camminanti a ridosso delle periferie urbane • Sostegno percorsi sperimentali e innovativi • Capacità della proposta di avere impatto positivo sul territorio, in termini di animazione territoriale, promozione dell'identità delle comunità locali, di aggregazione sociale e di integrazione dei gruppi a rischio di marginalità, di promozione dello sviluppo socioeconomico; • Coerenza tra la dimensione dei soggetti proponenti e gli investimenti previsti • Sostenibilità ed affidabilità del soggetto proponente sotto il profilo patrimoniale, finanziario ed economico • Coerenza del profilo del soggetto proponente con il contenuto della proposta • Efficacia e sostenibilità della proposta sul piano economico e gestionale e del modello organizzativo • Innovatività della proposta rispetto allo stato delle conoscenze, al territorio nel quale interviene, al mercato al quale si rivolge e trasferibilità • Partecipazione e coinvolgimento della cittadinanza nello sviluppo della proposta e nella sua fase di attuazione.

ASSE X - INVESTIRE NELL'ISTRUZIONE, NELLA FORMAZIONE E NELL'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Azione 10.8 - Interventi per la riqualificazione degli edifici scolastici	
Priorità di investimento	10.a) Investire nell'istruzione, nella formazione e nella formazione professionale per le competenze e l'apprendimento permanente, sviluppando l'infrastrutturazione scolastica e formativa
Obiettivo tematico	10 – Investire nell'istruzione, nella formazione e nell'apprendimento permanente
Obiettivo specifico	10g) Aumentare la propensione dei giovani a permanere nei contesti formativi e migliorare la sicurezza e la fruibilità degli ambienti scolastici
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	10.7 - Aumento della propensione dei giovani a permanere nei contesti formativi e miglioramento della sicurezza e della fruibilità degli ambienti scolastici
Azione/i AdP collegate/i	10.7.1 - Interventi di riqualificazione degli edifici scolastici (efficientamento energetico, sicurezza, attrattività e innovatività, accessibilità, impianti sportivi, connettività), anche per facilitare l'accessibilità delle persone con disabilità
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici • Immobili di proprietà degli enti locali, con destinazione ad uso scolastico non inferiore a 10 anni • Iscrizione dell'edificio nell'anagrafe regionale dell'edilizia scolastica • Esclusione degli interventi di costruzione di nuove strutture scolastiche

Criteri di valutazione	• Capacità dell'intervento di conseguire la conformità e la conseguente acquisizione delle certificazioni obbligatorie previste dalla norme vigenti di settore ai fini dell'agibilità dell'edificio; in particolare si privilegiano: la sicurezza antincendio, la collaudabilità statica anche con riferimento alla normativa antisismica; la sicurezza impiantistica, la regolarità rispetto alle misure di igiene, anche rispetto all'uso di persone diversamente abili; • Qualità della proposta con riferimento al miglioramento delle fruibilità e funzionalità degli ambienti scolastici • Livello di progettazione successivo al preliminare • Innovatività e trasferibilità della proposta; • Grado di dispersione scolastica; • Disponibilità al cofinanziamento della proposta • Popolazione scolastica presente nell'edificio scolastico
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Negli interventi sugli edifici, adozione di specifici criteri di sostenibilità in linea con la Legge Regionale 10 giugno 2008 n. 13 "Norme per l'abitare sostenibile"; • Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014. • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.).

Azione 10.9 - Interventi per laboratori e l'infrastrutturazione tecnologica	
Priorità di investimento	10.a) Investire nell'istruzione, nella formazione e nella formazione professionale per le competenze e l'apprendimento permanente, sviluppando l'infrastruttura scolastica e formativa
Obiettivo tematico	10 - Investire nell'istruzione, nella formazione e nell'apprendimento permanente
Obiettivo specifico	10h) Diffondere la società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adottare approcci didattici innovativi
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	10.8 - Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi
Azione/i AdP collegate/i	10.8.1 - Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Immobili di proprietà degli enti locali, con destinazione ad uso scolastico non inferiore a 10 anni; • Iscrizione dell'edificio nell'anagrafe regionale dell'edilizia scolastica;

Criteri di valutazione	• Qualità della proposta con riferimento al miglioramento delle fruibilità e funzionalità degli ambienti scolastici tramite l'acquisizione di attrezzature e infrastrutture tecnologiche per l'implementazione di aule speciali/laboratori per la didattica muniti di tecnologie assistive per le diverse disabilità, attrezzature destinate agli ambienti ed alla pratica sportiva/psico-motoria, alla refezione scolastica, agli ambienti adibiti alle attività culturali/ricreative in genere ovvero ai servizi di accoglienza; • Maggiore popolazione scolastica presente nell'edificio scolastico
Criteri di Sostenibilità Ambientale	• Nel caso di approvvigionamento di prodotti e servizi per i quali sono stati elaborati i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), adozione della pratica degli "Acquisti Verdi" ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. e della L.R. 23/2006 e del Piano di cui la DGR n.1526/2014. • Possesso, da parte del beneficiario, di un Sistema di Gestione Ambientale (Emas, ISO 14001, ecc.).

ASSE XII – SVILUPPO URBANO SOSTENIBILE

Azione 12.1 - Rigenerazione urbana sostenibile	
Priorità di investimento	4c) Sostenere l'efficienza energetica, la gestione intelligente dell'energia e l'uso dell'energia rinnovabile nelle infrastrutture pubbliche, compresi gli edifici pubblici, e nel settore dell'edilizia abitativa; 4e) Promuovere strategie per basse emissioni di carbonio,inclusa la promozione della mobilità urbana multimodale sostenibile e di pertinenti misure di adattamento e mitigazione 5b) Promuovere investimenti destinati a far fronte a rischi specifici, garantendo la resilienza alle catastrofi e sviluppando sistemi di gestione delle catastrofi 6b) Investire nel settore dell'acqua per rispondere agli obblighi imposti dalla normativa dell'Unione in materia ambientale e per soddisfare le esigenze, individuate dagli Stati Membri, di investimenti che vadano oltre tali obblighi 6c) Conservare, proteggere, promuovere e sviluppare il patrimonio naturale e culturale 9b) Sostenere la rigenerazione fisica, economica e sociale delle comunità sfavorite nelle aree urbane
Obiettivo tematico	4 – 5 – 6 - 9
Obiettivo specifico	12a1) Ridurre i consumi energetici negli edifici e nelle strutture pubbliche o ad uso pubblico, residenziali e non, e integrare con fonti rinnovabili 12a2) Aumento della mobilità sostenibile nelle aree urbane 12a3) Ridurre il rischio idrogeologico e di erosione costiera 12a4) Mantenere e migliorare la qualità dei corpi idrici 12a5) Migliorare le condizioni e gli standard di offerta e fruizione del patrimonio nelle aree di attrazione naturale 12a6) Riduzione del numero di famiglie con particolari fragilità sociali ed economiche in condizioni di disagio abitativo 12a7) Aumento della legalità nelle aree ad alta esclusione sociale e miglioramento del tessuto urbano nelle aree a basso tasso di legalità

Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	4.1 - Riduzione dei consumi energetici negli edifici e nelle strutture pubbliche o ad uso pubblico, residenziali e non residenziali e integrazione di fonti rinnovabili 4.6 - Aumentare la mobilità sostenibile nelle aree urbane 5.1 - Riduzione del rischio idrogeologico e di erosione costiera 6.4 - Mantenimento e miglioramento della qualità dei corpi idrici e gestione efficiente dell'irrigazione 6.6 - Miglioramento delle condizioni e degli standard di offerta e fruizione del patrimonio nelle aree di attrazione naturale 9.4 - Riduzione del numero di famiglie con particolari fragilità sociali ed economiche in condizioni di disagio abitativo 9.6 - Aumento della legalità nelle aree ad alta esclusione sociale e miglioramento del tessuto urbano nelle aree a basso tasso di legalità
Azione/i AdP collegate/i	4.1.1 - Promozione dell'eco-efficienza e riduzione di consumi di energia primaria negli edifici e strutture pubbliche: interventi di ristrutturazione di singoli edifici o complessi di edifici, installazione di sistemi intelligenti di telecontrollo, regolazione, gestione, monitoraggio e ottimizzazione dei consumi energetici (smart buildings) e delle emissioni inquinanti anche attraverso l'utilizzo di mix tecnologici 6.4.1 - Sostegno all'introduzione di misure innovative in materia di risparmio idrico per il contenimento dei carichi inquinanti, riabilitazione dei corpi idrici degradati attraverso un approccio ecosistemico 6.4.4 - Infrastrutture per il convogliamento e lo stoccaggio delle acque pluviali (escluso l'uso irriguo, fatte salve quelle cofinanziate dal FEARS) 6.6.1 - Interventi per la tutela e la valorizzazione di aree di attrazione naturale di rilevanza strategica (aree protette in ambito terrestre e marino, paesaggi tutelati) tali da consolidare e promuovere processi di sviluppo 4.6.1 - Realizzazione di infrastrutture e nodi di interscambio finalizzati all'incremento della mobilità collettiva e alla distribuzione ecocompatibile delle merci e relativi sistemi di trasporto 4.6.4 - Sviluppo delle infrastrutture necessarie all'utilizzo del mezzo a basso impatto ambientale anche attraverso iniziative di charginghub 5.1.3 - Interventi di realizzazione, manutenzione e rinaturalizzazione di infrastrutture verdi e servizi ecosistemici funzionali alla riduzione dei rischi connessi ai cambiamenti climatici

	9.4.4 - Sostegno all'adeguamento infrastrutturale per il miglioramento dell'abitare a favore di persone con disabilità e gravi limitazioni nell'autonomia (ad esempio residenzialità delle persone anziane con tecnologie di Ambient Assisted Living) 9.6.6 - Interventi di recupero funzionale e riuso di vecchi immobili in collegamento con attività di animazione sociale e partecipazione collettiva, inclusi interventi per il riuso e la rifunzionalizzazione dei beni confiscati alle mafie
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Soggetti proponenti "Autorità urbane", ai sensi dell'art.7 del Reg 1301/2013 , individuate tra i comuni singoli e/o associati con popolazione complessiva residente non inferiore a 15.000 abitanti (dati ISTAT 1 gennaio 2015). Nel caso di associazione tra Comuni individuazione di un Comune capofila. • Esistenza di una Strategia di sviluppo urbano integrata cosi come previsto dall'Art. 7 del Regolamento (UE) N° 1301/2013; per i soggetti associati la suddetta strategia dovrà essere unica e condivisa • Approvazione del Documento programmatico di rigenerazione urbana (DPRU), redatto ai sensi dell'art. 3 L.R. 21/2008, quale documento di analisi delle problematiche urbane relative al degrado degli elementi fisici ed alla marginalizzazione sociale ed economica dei quartieri urbani • Conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici
Criteri di valutazione	**CAPACITÀ AMMINISTRATIVA** degli Enti proponenti (o laddove presente del Comune capofila), nella elaborazione e attuazione di strategie di sviluppo urbano sostenibile e di Programmi urbani complessi in relazione alle esperienze e alle performance pregresse: - esperienza maturata in tema di pianificazione/programmazione - esperienza maturata rispetto alla realizzazione di interventi di sviluppo urbano sostenibile secondo un approccio integrato;

	- modello e struttura organizzativa da utilizzare per l'attuazione della strategia di sviluppo urbano sostenibile proposta • Rilevanza degli **AMBITI DI INTERVENTO** in relazione alle reali criticità in termini di degrado fisico, sociale, economico, ambientale: - chiarezza nella individuazione e definizione degli ambiti di intervento; - grado di criticità dello stato di fatto (in relazione a degrado fisico, marginalità sociale, vetustà del patrimonio pubblico, dotazione di verde e servizi etc.); - esplicitazione delle opportunità e delle potenzialità degli ambiti in relazione alla attitudine alla loro trasformazione attraverso interventi miranti all'efficienza energetica, al potenziamento della resilienza urbana, allo sviluppo locale dell'economia circolare, all'ottimizzazione delle risorse economico-produttive, alla sinergia ed integrazione infrastrutturale. • **EFFICACIA DELLA STRATEGIA** di sviluppo urbano sostenibile: - capacità di: contribuire al miglioramento della qualità urbana e della vivibilità dei quartieri in relazione all'efficienza complessiva dei sistemi urbani, sostenendone la rigenerazione fisica, economica e sociale , l'aumento della legalità nelle aree ad alta esclusione sociale, la dotazione e qualità dei servizi, la sostenibilità del sistema della mobilità, ,il recupero/riconversione di aree dismesse e/o degradate; - capacità di rafforzare i sistemi e le reti multifunzionali di connessione territoriale, materiali ed immateriali, in chiave - ecologica (sostenibilità) e tecnologica (smart-city); - capacità di sostenere l'efficienza energetica, la gestione intelligente dell'energia e l'uso dell'energia rinnovabile nelle infrastrutture pubbliche, compresi gli edifici pubblici, e nel settore dell'edilizia abitativa; - capacità di ridurre i consumi energetici negli edifici e nelle strutture pubbliche o ad uso pubblico, residenziali e non, e integrare con fonti rinnovabili; - capacità di promuovere l'innovazione ecologica e contribuire alla riduzione dei consumi energetici in termini di efficienza e minimizzazione delle emissioni in atmosfera, nonché capacità di riduzione del consumo di suolo,

	risparmio idrico, efficienza energetica; - capacità di promuovere la sostenibilità ambientale in termini di minimizzazione degli impatti negativi sulle risorse naturali e paesaggistiche (riduzione del consumo di suolo, risparmio idrico, efficienza energetica, etc.) a supporto di un'economia circolare orientata ai servizi ecosistemici; - capacità di contribuire alla risoluzione delle criticità ambientali locali (rischio idrogeologico, erosione costiera, etc.); - capacità di migliorare la qualità dei paesaggi urbani e di promuovere soluzioni di valorizzazione del patrimonio storico; - capacità di incidere sui fattori di integrazione sociale (a favore di anziani, disabili, minoranze etniche, immigrati, soggetti svantaggiati etc.); - capacità di incidere positivamente sul recupero di aree ad alto rischio di esclusione e marginalità sociale, sulla riconversione di aree dismesse e/o degradate, sul recupero e riqualificazione di opere incompiute, sulla conservazione luoghi di rilievo storico culturale e paesaggistico - capacità di garantire una elevata qualità della progettazione in particolare attraverso il ricorso a procedure selettive quali concorsi di idee e di progettazione ai sensi dell'art. 4 della Legge Regionale 10 giugno 2008 n. 14" Misure a sostegno della qualità delle opere di architettura e di trasformazione del territorio"; • **FATTIBILITA' DELLA STRATEGIA** di sviluppo urbano sostenibile: - capacità di garantire l'efficacia e la sostenibilità delle proposte progettuali sul piano economico, finanziario e gestionale, con particolare riferimento al grado di accuratezza delle proposte (livello di progettazione approvato, cantierabilità, coerenza con i risultati attesi)., - capacità di promuovere l'innovazione ecologica e contribuire alla riduzione dei consumi energetici in linea con la Legge Regionale 10 giugno 2008 n. 13 "Norme per l'abitare sostenibile"

117

ASSE XIII – ASSISTENZA TECNICA

Azione 13.1 - Interventi a sostegno dell'attuazione	
Priorità di investimento	
Obiettivo tematico	13 – Assistenza tecnica
Obiettivo specifico	13a) Migliorare l'efficienza, efficacia e la qualità degli interventi finanziati, nonché la verifica e il controllo degli stessi
Risultato atteso Accordo di Partenariato di riferimento	
Azione/i AdP collegate/i	
Criteri di selezione delle operazioni	
Criteri di ammissibilità	• Coerenza con obiettivi di miglioramento di capacità tecniche e istituzionali della amministrazioni beneficiarie • Rispetto della normativa comunitaria e nazionale in materia di appalti pubblici • Idoneità e capacità tecnico professionale i cui requisiti, per affidamenti a persone giuridiche, sono indicati all'articolo 42 del D.Lgs 163/2006 e dall'art. 83 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii, mentre per gli affidamenti alle persone fisiche saranno individuati sulla base delle tipoligie delle attività richieste. • Capacità economica-finanziaria i cui requisiti, per affidamenti a persone giuridiche, sono indicati all'articolo 41 del D.Lgs 163/2006 e dall'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.,

Criteri di valutazione	• Rispondenza degli interventi agli specifici fabbisogni esplicitati in sede di avviso pubblico • Capacità, competenze ed esperienza tecnica e professionale, • Sostenibilità organizzativa, gestionale e finanziaria • Rafforzamento del conseguimento di obiettivi strutturali e permanenti di rafforzamento delle competenze tecniche ed operative della Pubblica Amministrazione. • Conformità ai documenti di pianificazione (Piano di Valutazione e Piano di comunicazione) • Appropriatezza delle metodologie e delle capacità gestionali proposte rispetto agli obiettivi da raggiungere

2.Criteri di selezione FSE

Il presente documento descrive i criteri di selezione che la Regione Puglia intende adottare per la valutazione delle operazioni da ammettere al cofinanziamento del FSE da parte dell'Autorità di Gestione e degli Organismi Intermedi per il periodo di programmazione 2014/2020.

Il documento risponde all'esigenza posta dal Regolamento generale n. 1303/2013 e ss.mm.ii il quale, all'articolo 110.2. lettera a) prevede che il Comitato di sorveglianza esamini e approvi "la metodologia e i criteri usati per la selezione delle operazioni".

La sua elaborazione si inquadra all'interno del principio di ordine generale che la Regione Puglia intende osservare, che nella fase di programmazione delle risorse finanziarie l'Autorità di gestione e gli Organismi intermedi realizzeranno le proprie attività nel pieno rispetto della normativa comunitaria e nazionale che disciplina gli appalti e avvisi pubblici, e più in generale nel rispetto dei principi sanciti dal Trattato di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, nonché delle disposizioni attuative del POR FSE 2014/2020.

I **riferimenti normativi a livello comunitario** sono i seguenti:

- Reg. (UE) n. 1303/2013 del Parlamento e del Consiglio, recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, così come modificato dai Regolamenti (UE) n. 1046/2018 del 18/04/2018, (UE) n. 460/2020 del 30/03/2020 e (UE) n. 558/2020 del 23/04/2020;
- Reg. (UE) n. 1304/2013 del Parlamento e del Consiglio, relativo al Fondo sociale europeo e che abroga il regolamento (CE) n. 1081/2006 del Consiglio e modificato dai Regolamenti (UE) n. 779/2015 del 20/05/2015 e (UE) n. 1046/2018 del 18/07/2018;
- Reg. di esecuzione (UE) n. 1011/2014 della Commissione, recante modalità di esecuzione del regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i modelli per la presentazione di determinate informazioni alla Commissione e le norme dettagliate concernenti gli scambi di informazioni tra beneficiari e autorità di gestione, autorità di certificazione, autorità di audit e organismi intermedi, così come modificato dal Reg. di esecuzione (UE) n. 295/2019 del 20/02/2019 della Commissione che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 1011/2014 per quanto riguarda le modifiche del modello per la domanda di pagamento comprendente informazioni supplementari riguardanti gli strumenti finanziari e del modello dei conti;
- ulteriori disposizioni normative di attuazione ed esecuzione.

Il documento proposto risponde all'esigenza indicata dal Regolamento (UE) n. 1303/2013 e ss.mm.ii il quale, all'articolo 125 comma 3 lettera a), afferma che l'Autorità di Gestione "elabora e, previa approvazione, applica procedure e criteri di selezione adeguati che:

i) garantiscano il contributo delle operazioni al conseguimento degli obiettivi e dei risultati specifici della pertinente priorità;

ii) siano non discriminatori e trasparenti;

iii) tengano conto dei principi generali di cui agli articoli 7 e 8 *(promozione della parità fra uomini e donne e non discriminazione; sviluppo sostenibile)*".

Infine, l'Allegato III del Reg. (UE) 1011/2014 e ss.mm.ii. *"Modello che descrive le funzioni e le procedure in essere dell'autorità di gestione e dell'autorità di certificazione"*, nel descrivere l'organizzazione e le procedure dell'autorità di gestione, prevede "Procedure di valutazione, selezione e approvazione delle operazioni che ne garantiscano anche la conformità, per tutto il periodo di attuazione, alle norme applicabili (articolo 125, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1303/2013 e ss.mm.ii), ivi compresi istruzioni e orientamenti che garantiscano il contributo delle operazioni, conformemente all'articolo 125, paragrafo 3, lettera a), punto i), del regolamento (UE) n. 1303/2013 e ss.mm.ii., alla realizzazione degli obiettivi e dei risultati specifici delle pertinenti priorità, e procedure volte a garantire la non selezione di operazioni materialmente completate o pienamente realizzate prima della presentazione della domanda di finanziamento da parte del beneficiario (comprese le procedure utilizzate dagli organismi intermedi nel caso in cui la valutazione, la selezione e l'approvazione delle operazioni siano state delegate)".

Il presente documento, dunque, individua la metodologia e i criteri di selezione da adottare nella programmazione 2014/2020, alla luce della natura e delle caratteristiche procedurali ed attuative delle azioni previste nel POR e dell'esperienza acquisita nella precedente programmazione, al fine di dare concreto avvio alle operazioni cofinanziate dal FSE nel pieno rispetto della normativa vigente.

In continuità con la precedente programmazione del FSE, il sostegno da parte della Regione all'offerta organizzata di servizi ed alla domanda individuale delle persone avviene utilizzando di norma:

a) appalti pubblici di servizio;

b) avvisi di diritto pubblico per la selezione di progetti.

Nei casi consentiti dalla Legge, nonché secondo gli orientamenti della giurisprudenza comunitaria e di quanto stabilito dalla direttiva UE/2014/24, potranno essere, inoltre, previste procedure di affidamento *in house,* assegnazioni sulla base degli accordi fra pubbliche amministrazioni ex art. 15 della Legge 241/1990, procedure negoziali.

I criteri di selezione delle operazioni sono illustrati in maniera separata per ciascuna delle procedure di cui ai punti a) e b) sopra riportati.

Il documento è articolato come segue:

- nel capitolo 2 vengono descritti gli elementi metodologici per la selezione delle operazioni, focalizzando l'attenzione sulle procedure di affidamento a cui la Regione intende ricorrere per la realizzazione delle operazioni previste nell'attuazione del FSE del POR FSE 2014/2020;
- nel capitolo 3 viene illustrata la proposta di criteri di selezione per ciascuna procedura di affidamento prevista.

2.1 Metodologia per la selezione delle operazioni

I criteri di selezione del POR Puglia 2014-2020 rispondono a quanto previsto dall'art.125 nonché dall'*Allegato XII* del Regolamento (UE) 1303/2013 e ss.mm.ii nonché dall'art. 2 del Reg. (UE) 558/2020 e nella "*Guida orientativa su una metodologia comune per la valutazione dei sistemi di gestione e di controllo negli Stati membri*"[3] elaborata dalla Commissione europea, oltreché dai "principi guida per la selezione delle operazioni" già contenuti nel POR Puglia approvato dalla Commissione Europea.

Tali criteri risultano in primo luogo funzionali all'individuazione ed al finanziamento di progetti caratterizzati da un elevato grado di coerenza ed efficacia rispetto alle priorità, agli obiettivi specifici ed ai risultati attesi dell'asse cui fanno riferimento; essi sono stati inoltre individuati in quanto facilmente applicabili e verificabili nella loro capacità di orientare le scelte al finanziamento degli interventi migliori per qualità, per capacità di conseguire i risultati attesi nonchè gli obiettivi di complementarietà con i Programmi Operativi Nazionali, ove pertinente.

In linea generale, l'attuazione del FSE nell'ambito del POR 2014/2020 prevede procedure di selezione diversificate che si basano sinteticamente su **appalti pubblici** per l'acquisizione di servizi e/o beni da parte della stazione appaltante, e **avvisi di diritto pubblico** per l'erogazione di finanziamenti a terzi (persone, imprese, ecc.), secondo le procedure previste dalla normativa in materia (tra cui Codici Appalti ex D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. ed ex D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, normativa regionale, L. n. 241/1990 e norme di settore).

Nell'attuazione del FSE nell'ambito del POR 2014/2020, si ricorrerà:

a. agli appalti pubblici in tutti i casi in cui l'Amministrazione intenda acquisire all'esterno servizi (se del caso anche formativi) o beni;
b. agli avvisi di diritto pubblico per l'assegnazione di finanziamenti a terzi (persone, imprese, ecc.).

La procedura relativa **agli avvisi pubblici**, di cui al punto b, sarà applicata in via prioritaria per:

- azioni formative e di inserimento lavorativo e di mobilità previste, ad esempio, a favore di giovani, donne, disoccupati e inoccupati, immigrati e azioni di aggiornamento/qualificazione professionale per i lavoratori convolti in situazioni di crisi, nell'Asse "Occupazione";
- percorsi integrati di inserimento lavorativo ed inclusione sociale delle persone maggiormente vulnerabili (ad esempio: persone svantaggiate sotto il profilo economico, con disabilità, vittime di violenza o grave sfruttamento e a rischio di discriminazione), e quelli volti ad assicurare una maggiore diffusione dei servizi socio-educativi per la prima infanzia e dei servizi di cura e sanitari, nell'Asse "Inclusione sociale e lotta alla povertà";
- azioni di orientamento, formazione, mobilità, rafforzamento delle competenze di base e contrasto alla dispersione scolastica, nell'Asse Istruzione e Formazione, a parte il finanziamento dei voucher individuali;

[3] EGESIF_14_0010_Final del 18/12/2014, *Guidance for the Commission and Member States on a common methodology for the assessment of management and control systems in the Member States*.

- iniziative sperimentali per l'innovazione sociale;
- accesso agli incentivi previsti dagli strumenti finanziari;
- aiuti alla formazione;
- aiuti all'occupazione;
- aiuti alle imprese e altre forme di incentivazione.

La selezione tramite avviso prevede in linea di massima una procedura valutativa tramite comparazione delle domande presentate e ritenute ammissibili. Tuttavia, i finanziamenti da erogare in base ad avvisi di diritto pubblico, di cui al successivo paragrafo 2.2, possono essere erogati anche tramite apposite **procedure a sportello** o **procedure a catalogo**, dunque non competitive ma basate sul rispetto di specifici requisiti e criteri di qualità richiesti dagli Avvisi, in base alla tipologia di intervento, sempre nel rispetto dei principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione e trasparenza. Con particolare riferimento alle procedure a sportello, ad esempio per la promozione della formazione continua che necessita di realizzare i piani formativi delle imprese in tempi strettamente coerenti al momento in cui si palesa l'esigenza, e in ogni caso in cui non sia opportuno attendere i tempi usuali della valutazione comparativa, si procederà ad assegnare il finanziamento o in base al possesso di requisiti oggettivi definiti ex ante nell'avviso o al raggiungimento di una soglia minima di punteggio assegnabile secondo criteri definiti ex ante nell'avviso di riferimento e coerentemente con quanto descritto nel presente documento.

Con riferimento alle procedure a catalogo, che prevedono il finanziamento di attività definite dalla Regione nei contenuti, nella tipologia, nella durata delle prestazioni, etc. e per le quali, quindi, non è prevista la presentazione di proposte progettuali da parte degli istanti, i requisiti di ammissibilità saranno definiti in maniera tale da garantire la presenza di soggetti idonei alla loro realizzazione senza dover ricorrere ad una procedura valutativa e quindi all'applicazione di criteri di selezione. Ad esempio, nel caso di cataloghi formativi, potrà essere stabilito quale requisito di ammissibilità l'accreditamento regionale; analogamente, le attività da realizzare potranno essere stabilite, ad esempio, sulla base delle qualifiche individuate nel repertorio regionale.

L'AdG assicura che le procedure di selezione:

- garantiscano il contributo delle operazioni al raggiungimento degli obiettivi e dei risultati specifici delle pertinenti priorità individuate nei POR;
- siano trasparenti e non discriminatorie;
- siano adeguatamente pubblicizzate al fine di raggiungere tutti i potenziali beneficiari;
- garantiscano un'opportuna valutazione di tutti i progetti;
- tengano in doveroso conto la necessità di mitigare l'impatto ambientale in base ai principi dei Regolamenti comunitari e della normativa in materia.

Le suindicate procedure sono disciplinate dalla **seguente normativa** (secondo quanto meglio precisato nei successivi capitoli):

- Direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26/02/2014 sugli appalti pubblici e che abroga la direttiva 2004/18/CE e relativa normativa di attuazione, così come modificata dal Regolamento Delegato della Commissione (UE) n. 2170/2015

del 24/11/2015 che modifica la direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio riguardo alle soglie applicabili per le procedure di aggiudicazione degli appalti, dal Regolamento Delegato della Commissione (UE) n. 2365/2017 del 18/12/2017 che modifica la direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le soglie applicabili per le procedure di aggiudicazione degli appalti e dal Regolamento Delegato della Commissione (UE) n. 1828/2019 del 30/10/2019 che modifica la direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le soglie degli appalti di forniture, servizi e lavori e dei concorsi di progettazione;

- D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e la conseguente norma di attuazione di cui al D.P.R. n. 207/2010, Regolamento di esecuzione ed attuazione del D.Lgs. n. 163/2006;
- D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. "Codice dei contratti pubblici";
- Legge sul procedimento amministrativo n. 241/1990, in particolare l'art. 12;
- Disposizioni del sistema regionale di accreditamento.

I finanziamenti devono essere erogati, anche, in conformità alla normativa comunitaria vigente in materia di **aiuti di stato** tra cui:

- Regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione del 17 giugno 2014 che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno in applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato, modificato dai Reg. della Commissione (UE) n. 1084/2017 del 14/06/2017 che modifica il regolamento (UE) n. 651/2014 per quanto riguarda gli aiuti alle infrastrutture portuali e aeroportuali, le soglie di notifica applicabili agli aiuti alla cultura e alla conservazione del patrimonio e agli aiuti alle infrastrutture sportive e alle infrastrutture ricreative multifunzionali, nonché i regimi di aiuti a finalità regionale al funzionamento nelle regioni ultraperiferiche, e dal Reg. della Commissione (UE) n. 972/2020 del 02/07/2020 che modifica il regolamento (UE) n. 1407/2013 per quanto riguarda la sua proroga e il regolamento (UE) n. 651/2014 per quanto riguarda la sua proroga e gli adeguamenti pertinenti;
- Regolamento (UE) n. 1407/2013 della Commissione del 18 dicembre 2013 relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea agli aiuti «de minimis» nonché Reg. (UE) n. 972/2020 del 02/07/2020 che modifica il regolamento (UE) n. 1407/2013 per quanto riguarda la sua proroga e il regolamento (UE) n. 651/2014 per quanto riguarda la sua proroga e gli adeguamenti pertinenti;
- Carta nazionale degli aiuti
- Normativa regionale di riferimento.

I finanziamenti devono essere altresì erogati nel rispetto dei CCLN, secondo forme e modalità che saranno indicate nei singoli dispositivi di attuazione.

2.2 Criteri di selezione

2.2.1 Appalti pubblici di servizi e forniture

Per quanto riguarda le operazioni selezionate attraverso procedure aperte di aggiudicazione di appalti pubblici, il riferimento è la normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente. In particolare, tale normativa descrive le due metodologie possibili di aggiudicazione degli appalti:

1. "criterio del prezzo più basso";

2. "criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa".

In relazione alla tipologia dei beni o servizi oggetto delle gare d'appalto, il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa deve utilizzarsi in via prioritaria e prevalente; per le medesime ragioni, il criterio del prezzo più basso deve essere utilizzato solo in via residuale.

Nell'ipotesi di utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la normativa in materia indica a titolo esemplificativo i criteri di valutazione che devono essere presenti nel bando di gara e ai quali si farà riferimento nella selezione delle attività tramite la procedura aperta di appalto pubblico. Tali criteri devono riguardare in generale la qualità, il prezzo, il valore tecnico, caratteristiche funzionali, ambientali, il costo di utilizzazione, il rendimento, il servizio successivo e l'assistenza tecnica, il termine di esecuzione o consegna. Detti elementi, ed altri analoghi che potranno essere adottati, saranno variamente utilizzati in relazione alle caratteristiche del bando di gara e, quindi, in primo luogo alle finalità e specifiche tecniche di ciascun servizio richiesto. Il peso che deve esser assegnato al criterio dell'offerta economica deve essere compreso in un range tra il 20-30%, ad eccezione di casi che saranno debitamente motivati dall'Autorità di Gestione.

Nell'ambito degli appalti pubblici, possono essere definiti unicamente criteri di valutazione delle offerte che abbiano una diretta connessione con l'oggetto dell'appalto, mentre non possono essere introdotti criteri che si riferiscono ai requisiti e alle capacità del soggetto offerente, i quali potranno invece costituire esclusivamente requisiti di ammissibilità delle offerte. Tale metodologia di scelta dei criteri deve essere ritenuta essenziale in tutte le procedure ad evidenza pubblica cofinanziate con il FSE.

In linea con quanto previsto dalla normativa in materia di appalti, l'Autorità di Gestione si impegna a garantire l'adozione di misure di pubblicizzazione adeguate, al fine di raggiungere tutti i potenziali beneficiari, nonché di garantire equità ed imparzialità della procedura di aggiudicazione.

Per gli appalti sotto la soglia comunitaria ex artt. 28 e 29 del D.Lgs. n. 163/2006 ed ex art. 35 del D.Lgs. 50/2016 è obbligatorio il ricorso al mercato elettronico attraverso le forme disciplinate dall'attuale normativa vigente: mercato elettronico della pubblica Amministrazione realizzato dalla CONSIP, mercato elettronico realizzato dalla medesima stazione appaltante, ovvero al mercato elettronico realizzato dalle centrali di committenza di riferimento di cui all'articolo 33 del D.Lgs. n. 163/2006 e all'articolo 37 del D.Lgs. 50/2016.

Nell'ipotesi in cui le procedure di evidenza pubblica siano utili a selezionare il soggetto esecutore di servizi alle persone, per la valutazione delle offerte progettuali devono essere utilizzati, tra gli altri, i seguenti criteri:

- qualità delle professionalità coinvolte, o, ove applicabile, delle partnership coinvolte, requisiti che devono permanere ed essere dimostrabili per la durata dell'appalto;
- ove applicabile, capacità di centrare l'intervento sulle specificità delle persone svantaggiate coinvolte;
- modalità di monitoraggio e controllo della qualità delle prestazioni offerte.

Nell'ipotesi in cui il servizio sia rivolto a categorie di soggetti svantaggiati, possono anche essere definite alcune priorità tra cui il grado di adozione di metodologie basate su percorsi integrati e/o personalizzati, il grado di coinvolgimento attivo dei soggetti svantaggiati, ecc.

In funzione della particolarità degli interventi, di volta in volta può risultare necessario valutare anche elementi diversi da quelli summenzionati.

Laddove consentito dalla legge, sulla base dell'art. 69 del D.Lgs. 163/2006 ("Condizioni particolari di esecuzione del contratto prescritte nel bando o nell'invito") e dell'art. 100 del D.Lgs. 50/2016, si assicurerà la previsione della cosiddetta "clausola sociale", per le imprese subentranti nell'esecuzione di servizi in precedenza assicurati da altra impresa cessante.

2.2.2 Avvisi di diritto pubblico

2.2.2.1 Avvisi di diritto pubblico per la selezione di progetti formativi

A. <u>PROCEDURA</u>

Nelle ipotesi di attività e servizi destinati alla collettività e che perseguano interessi generali prevalenti, il soggetto attuatore deve essere individuato mediante apposite procedure selettive pubbliche e, nei casi differenti dalle procedure d'appalto di cui al precedente paragrafo, investito dell'esercizio del relativo potere in modo autoritativo, ossia con un atto unilaterale di natura concessoria.

Tale *iter* procedimentale può essere utilizzato, nell'ambito della fattispecie della formazione professionale, in particolare, per gli interventi formativi in favore di giovani, disoccupati, inoccupati, lavoratori impiegati in processi di aggiornamento/riqualificazione professionale sostenuti dall'intervento pubblico, e di persone svantaggiate.

La selezione delle operazioni nell'ambito dei finanziamenti assegnati sulla base di avvisi di diritto pubblico, aventi ad oggetto l'affidamento di interventi formativi, si sviluppa nelle seguenti fasi procedurali:

- predisposizione avviso
- pubblicazione/pubblicità avviso
- termini per la presentazione dei progetti e adempimenti da parte dei soggetti partecipanti
- verifica di ammissibilità
- istruttoria di valutazione e selezione dei progetti
- determinazione di approvazione della graduatoria (ove la procedura non sia "a sportello") ed impegno delle risorse

- pubblicazione graduatoria/esiti
- atto di concessione in favore dei soggetti attuatori (convenzione, atto unilaterale d'obbligo, etc.).

Per la **verifica di ammissibilità**, si procede ad accertare la presenza dei seguenti requisiti:
- il rispetto del termine di presentazione delle proposte previsto dall'avviso di selezione;
- l'osservanza delle modalità di presentazione delle proposte previste dall'avviso di selezione;
- la presentazione delle proposte da parte di soggetti in possesso dei requisiti stabiliti nell'avviso di selezione (tra i quali il rispetto degli obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro, regolarità fiscale e contributiva del soggetto proponente);
- la presenza di tutta la documentazione richiesta e la conformità della medesima alle prescrizioni dell'avviso di selezione e alla normativa vigente;
- la sottoscrizione di tutta la documentazione presentata in conformità a quanto disposto dall'avviso di selezione;
- assenza di duplicazione di finanziamenti;
- localizzazione dell'operazione sul territorio pugliese o, in caso di operazioni da svolgere al di fuori del territorio reginale, individuazione di target destinatari appropriati per il PO (residenti e/o domiciliati nella Regione Puglia)

In aderenza alle prescrizioni dell'avviso di selezione o dello strumento di intervento identificato, la verifica di ammissibilità può essere svolta anche da uffici dell'Amministrazione o da altri soggetti appositamente individuati con competenze nelle materie oggetto dell'avviso pubblico o titolari dell'attuazione dello strumento di intervento (ad esempio i Soggetti Gestori degli Strumenti finanziari o di Sovvenzioni Globali ecc.).

Con riferimento alle **operazioni di valutazione delle offerte progettuali**, le stesse devono essere espletate da un apposito nucleo di valutazione. Il nucleo di valutazione può essere composto da soggetti interni e/o esterni in possesso delle capacità tecniche e professionali idonee per le tipologie di azioni cofinanziate con il FSE, con particolare riferimento ad esperienze professionali acquisite presso Amministrazioni Pubbliche o comunque nei settori in cui ricade l'intervento formativo.

B. <u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>

I **macrocriteri** utilizzabili per la selezione delle operazioni sono:
i. qualità e coerenza progettuale;
ii. coerenza con le finalità delle politiche trasversali promosse dalla UE e dalla Regione Puglia;
iii. qualità e professionalità delle risorse di progetto;
iv. congruità e sostenibilità del preventivo economico-finanziario.

I suddetti macrocriteri, che gli avvisi possono riprendere in tutto o in parte, devono essere articolati in appositi **criteri** di selezione.

i - Qualità e coerenza progettuale
Il presente macrocriterio, si riferisce alla qualità della proposta progettuale nel suo complesso e si propone di valutarne gli aspetti di forma e di sostanza. Risulta evidente che lo stesso si propone di valutare gli aspetti sostanziali della proposta, risultando oggetto di delicate valutazioni.

Rientra in questo macrocriterio la valutazione della coerenza degli obiettivi progettuali con quanto previsto nell'avviso e la rispondenza ai fabbisogni del territorio. Gli elementi soggetti a valutazione sono da ricondurre, a titolo esemplificativo, ai seguenti ambiti/categorie di valutazione

Coerenza: l'ambito di valutazione si compone di due aspetti, ovvero la coerenza con le finalità del bando e la coerenza interna. Quest'ultimo aspetto, ovvero la coerenza interna, può, secondo le esigenze della programmazione, essere valutato, di volta in volta, o complessivamente (ad esempio come coerenza complessiva di tutti gli aspetti progettuali, quali analisi del contesto, obiettivo progettuale, definizione dei destinatari, metodologie di reclutamento dell'utenza, metodi di selezione in ingresso, obiettivi, risorse umane e strumentali mobilitate, implementazione delle fasi progettuali e programma didattico, tipologia di azioni formative previste), oppure inserendo nella griglia di valutazione presente nell'avviso specifici elementi che esplicitino alcuni aspetti della coerenza progettuale che si reputano maggiormente pregnanti (ad esempio: coerenza nelle modalità di selezione del target; coerenza della fase di riconoscimento di crediti in entrata e nella verifica delle competenze acquisite in uscita, ecc.);

Chiarezza: si propone di utilizzare una serie di criteri per verificare unicamente la chiarezza espositiva e l'univocità delle informazioni presenti nel formulario. Tale valutazione permette di verificare il grado di leggibilità della proposta;

Efficacia: la valutazione dell'efficacia è un criterio che tipicamente afferisce alle valutazioni ex post, laddove si verifica la congruenza tra gli impatti attesi e gli impatti effettivi del progetto, non solo in termini occupazionali. Nel presente contesto si propone, invece, una valutazione sulla credibilità degli impatti dichiarati dall'ente erogatore, verificata sugli elementi oggettivi riscontrabili nella proposta (quali dichiarazioni di soggetti sostenitori, di aziende disposte all'assunzione, curriculum vitae dei docenti, pubblicazioni degli stessi, analisi di placement di progetti simili, ecc.);

Innovazione/sostenibilità/trasferibilità:
L'innovatività della proposta progettuale può essere data dalla strategia e dall'approccio complessivo proposto rispetto alle modalità consolidate e tradizionali di contrasto alle problematiche specifiche affrontate dall'avviso. Può anche essere riferita agli obiettivi formativi, all'innovazione sociale, al settore di riferimento, al partenariato, o alle modalità di coinvolgimento degli stakeholder, ecc.
La sostenibilità dell'operazione può riguardare diversi aspetti progettuali, ad esempio l'efficacia dell'intervento in termini di benefici nel medio/lungo periodo, può riferirsi agli strumenti per dare continuità nel tempo all'operazione, ai suoi risultati e alle sue metodologie di attuazione.
Infine, possono essere valutati i meccanismi di diffusione dei risultati e la trasferibilità dell'esperienza.

I predetti ambiti di valutazione possono essere presi in esame selezionando appositi **criteri** da ricondurre al macrocriterio in questione, come da elenco che segue:

- chiarezza espositiva e coerenza dell'analisi del contesto
- coerenza interna dell'operazione
- qualità della metodologia e delle procedure di attuazione dell'intervento, nonché sua innovatività e sostenibilità
- aderenza delle finalità della proposta progetto all'obiettivo specifico
- congruenza dei contenuti, degli strumenti e delle tipologie di destinatari previsti con gli obiettivi del progetto
- rispondenza ai fabbisogni del territorio (analisi dei fabbisogni)
- completezza della descrizione e adeguatezza dell'esplicitazione dei contenuti e delle fasi della progettazione
- adeguatezza dell'operazione/progetto rispetto alle tipologie di azioni da attivare e ai soggetti da coinvolgere
- efficacia dell'operazione, con riferimento sia alla qualità della formazione e dell'apprendimento, sia ai risultati occupazionali attesi
- adeguatezza del cronoprogramma di progetto e, quindi, delle tempistiche previste per la sua realizzazione
- adeguatezza degli strumenti di gestione del progetto e/o di controllo della qualità attivati a garanzia dell'efficace realizzazione del progetto
- monitoraggio e valutazione
- sinergie del progetto con altri strumenti di intervento della politica locale, regionale, comunitaria e nazionale
- qualità ed efficacia degli strumenti di comunicazione proposti;

Potranno essere previsti anche criteri di tipo oggettivo volti a "premiare" l'efficacia del progetto, in relazione ai risultati attesi esplicitati dai proponenti e al loro effettivo conseguimento.

L'elenco esemplificativo di criteri soprariportato rappresenta un menù di scelte da poter effettuare per la definizione della griglia di valutazione, fermo restando che eventuali ulteriori criteri potranno essere adottati per una maggiore aderenza agli obiettivi che si intende raggiungere con ogni singolo specifico avviso.

In successione, nella griglia di valutazione presente nell'avviso si possono prevedere, inoltre, **sottocriteri** più specificamente volti a facilitare la valutazione del criterio di riferimento, relativamente, ad esempio, a: l'articolazione del percorso formativo e il relativo cronoprogramma", "gli obiettivi specifici", "i contenuti didattici e le metodologie didattiche relativi alle singole materie didattiche", "lo stage", "la coerenza interna dell'operazione", "le misure di accompagnamento (obiettivi specifici e attività previste)", "il monitoraggio e la valutazione (obiettivi/risultati attesi, ambiti, modalità e strumenti)".

Al macrocriterio Qualità e coerenza progettuale dovrà essere assegnato un peso pari ad almeno il 50% del totale.

ii - Coerenza con le finalità delle politiche trasversali promosse dalla UE e dalla Regione Puglia

Il macrocriterio, si può articolare nei **criteri** che seguono:

- perseguimento del principio di pari opportunità e non discriminazione, e quello della parità tra uomini e donne;
- azioni volte a promuovere l'ingresso/reingresso delle donne e dei giovani nel mondo del lavoro;
- impatto sul conseguimento degli obiettivi assunti in tema di sviluppo urbano e in tema di aree interne, a cui il FSE partecipa;
- promozione dello sviluppo delle competenze digitali e partecipazione al conseguimento degli obiettivi comunitari in tema di sviluppo sostenibile, contrasto al cambiamento climatico, prevenzione e gestione dei rischi;
- promozione della responsabilità sociale d'impresa attraverso l'utilizzo degli indicatori di responsabilità sociale deliberati dal lavoro interregionale-interministeriale sulla responsabilità sociale di impresa nell'ambito delle azioni connesse all'Action Plan nazionale sulla RS;
- contributo del progetto al conseguimento delle finalità degli obiettivi tematici dove il FSE non interviene direttamente;
- grado di complementarietà con altri Fondi strutturali, altri strumenti finanziari dell'Unione e altri fondi nazionali;
- buone prassi, ossia la previsione di elementi di replicabilità e trasferibilità in altri contesti (settoriali/territoriali).

Al macrocriterio Coerenza con le finalità delle politiche trasversali promosse dalla UE e dalla Regione Puglia, se presente, dovrà essere assegnato un peso nel range 20-30 per cento.

iii - Qualità e professionalità delle risorse di progetto

Il presente macrocriterio si riferisce alle risorse che devono essere utilizzate per la realizzazione del progetto. Tale macrocriterio si può articolare nei **criteri** che seguono:

- risorse umane (esperienze e competenze aggiuntive rispetto ai requisiti eventualmente richiesti a titolo di ammissibilità e ruolo svolto nel progetto),
- risorse logistiche (strutture disponibili presso la sede indicata),
- risorse strumentali (compreso il materiale didattico).

Standard di qualità delle professionalità impiegate nel progetto, potranno essere richiesti, sulla base ad esempio degli anni di esperienza, o della qualifica, iscrizione ad albi specifici, etc., con la fissazione negli avvisi di criteri di ammissibilità minimi riferibili alle professionalità impiegate. In tal caso l'utilizzo del macrocriterio in questione si riferisce a punteggi che possono essere assegnati in base ad esperienze maggiori rispetto a quelle definite come standard minimo.

Al macrocriterio Qualità e professionalità delle risorse di progetto, se presente, dovrà essere assegnato un peso nel range 15-25 per cento.

iv - Congruità e sostenibilità del preventivo economico-finanziario
Il presente macrocriterio si riferisce al preventivo che deve essere presentato in allegato al progetto e che deve essere predisposto in conformità ai documenti ufficiali in materia di ammissibilità delle spese cofinanziate dal FSE.
Il macrocriterio in questione riguarda in particolare la congruenza del preventivo in relazione ai limiti massimi di spesa indicati dalla normativa regionale ed in relazione ad eventuali vincoli o indicazioni di economicità definiti dal bando. Inoltre, potranno essere definiti criteri riferiti alla *coerenza fra obiettivi del progetto e preventivo* anche con riferimento all'equilibrio fra le diverse macrovoci di spesa (ad esempio: congruenza tra finanziamento richiesto, strumenti e risorse programmate e risultati attesi dall'operazione/progetto). Per valutare e assegnare i relativi punteggi alla *economicità* del progetto si potrà applicare la seguente formula:
X=[[[Massimale Par (a) - [Massimale Par (a)- Costo Par (a)]]/Massimale Par (a)]]]*Peso assegnato al criterio (in valore assoluto)

- Dove X è il punteggio da assegnare
- Par (a) è il parametro associato a specifico massimale definito nell'Avviso (ad esempio costo ora/allievo)

Questo aspetto non costituirà oggetto di valutazione nel caso delle operazioni che adotteranno i costi unitari standard come sistema di rendicontazione.

Al macrocriterio Congruità e sostenibilità del preventivo economico-finanziario, se presente, dovrà essere assegnato un peso nel range 20-30 per cento.

****

Nei singoli avvisi **devono essere previsti, in tutto o in parte, i macrocriteri sopra definiti**; devono essere associati a ciascun macrociterio **specifici criteri** e a tale proposito può farsi ricorso a tutti o parte di quelli precedentemente indicati o, in base alla tipologia delle operazioni che si intendono finanziare, si possono utilizzare i criteri ritenuti maggiormente pertinenti. E' possibile utilizzare inoltre, **subcriteri** con cui articolare la valutazione di ciascun criterio.

Solo nell'ipotesi in cui gli avvisi abbiano ad oggetto un'attività formativa peculiare, come ad esempio nel caso degli interventi dell'Asse IX rivolti alle persone svantaggiate, gli stessi possono prevedere dei macro criteri ulteriori o diversi rispetto a quelli riportati, coerenti con le finalità dell'avviso stesso.

Tutti gli avvisi devono indicare per i macrocriteri, i criteri ed eventulamente per i subcriteri utilizzati i relativi punteggi, cui si farà ricorso conformemente agli esempi riportati di seguito.

Si riportano, di seguito, alcune ipotesi esemplificative non vincolanti.
Al macrocriterio sulla qualità e la coerenza progettuale potranno ad esempio essere associati due criteri: "coerenza interna dell'operazione" e "monitoraggio e valutazione". Al primo criterio potrà

essere assegnato un peso numerico pari a 30 punti. A titolo esemplificativo, il criterio può essere articolato a sua volta nei seguenti subcriteri:

a) grado di coerenza dell'operazione con le indicazioni dell'avviso (peso subcriterio: 20 punti);

b) grado di coerenza dell'operazione con le direttive e gli indirizzi regionali nel settore di riferimento (peso subcriterio: 10 punti).

I pesi numerici relativi ai singoli subcriteri possono essere così graduati:

- *non coerente (0 pt);*
- *scarsamente coerente (30% punteggio max);*
- *parzialmente coerente/coerente ma incompleto (60% punteggiomax);*
- *totalmente coerente (100% punteggio max).*

All'ulteriore criterio "monitoraggio e valutazione" può essere assegnato un peso numerico pari a 20 punti. Sempre a titolo esemplificativo, il criterio può essere articolato nei seguenti subcriteri:

a) monitoraggio: obiettivi/risultati attesi, ambiti, modalità e strumenti (peso subcriterio: 10 punti);

b) valutazione: obiettivi/risultati attesi, ambiti, modalità e strumenti (peso subcriterio: 10 punti).

I pesi numerici relativi ai singoli subcriteri possono essere così graduati:

- *non adeguato (0 pt);*
- *scarsamente adeguato (30% punteggio max);*
- *parzialmente adeguato (60% punteggio max);*
- *totalmente adeguato (100% punteggio max).*

2.2.2.2 Avvisi di diritto pubblico per la concessione di incentivi alle persone e alle imprese

Occorre adottare un sistema di valutazione specifico degli interventi volti a fornire incentivi alle persone per la formazione, incentivi alle imprese per l'occupazione e ulteriori forme di incentivo. Nei singoli avvisi pubblici devono essere altresì previste, oltre al sistema di valutazione, anche apposite procedure di monitoraggio e verifica degli esiti occupazionali, nonché, se del caso, dell'effettiva inclusione sociale delle persone svantaggiate.

A. PROCEDURA

La selezione dei destinatari e/o beneficiari e l'assegnazione degli incentivi - sia nel caso di singole persone (ad esempio voucher), sia nel caso di imprese (ad esempio aiuti alla formazione) – avviene, così come quella avente ad oggetto l'affidamento di interventi formativi, sulla base di procedure di evidenza pubblica e si sviluppa nelle seguenti fasi procedurali:

- predisposizione avviso
- pubblicazione/pubblicità avviso
- termini per la presentazione delle domande e adempimenti da parte dei soggetti partecipanti
- verifica di ammissibilità
- istruttoria di valutazione e selezione dei destinatari e/o dei progetti, ove la procedura non sia automatica
- determinazione di approvazione della graduatoria (ove la procedura non sia "a sportello" o automatica) ed impegno delle risorse
- pubblicazione graduatoria/esiti

- atto di concessione in favore dei destinatari e/o beneficiari.

Per la **verifica di ammissibilità**, si procede ad accertare la presenza dei seguenti requisiti:
- il rispetto del termine di presentazione delle proposte previsto dall'avviso di selezione;
- l'osservanza delle modalità di presentazione delle proposte previste dall'avviso di selezione;
- la presentazione delle proposte da parte di soggetti in possesso dei requisiti stabiliti nell'avviso di selezione (tra i quali il rispetto degli obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro, regolarità fiscale e contributiva del soggetto proponente);
- la presenza di tutta la documentazione richiesta e la conformità della medesima alle prescrizioni dell'avviso di selezione e alla normativa vigente;
- la sottoscrizione di tutta la documentazione presentata in conformità a quanto disposto dall'avviso di selezione;
- assenza di duplicazione di finanziamenti;
- localizzazione dell'operazione sul territorio pugliese o, in caso di operazioni da svolgere al di fuori del territorio reginale, individuazione di target destinatari appropriati per il PO (residenti e/o domiciliati nella Regione Puglia);
- osservanza di altre condizioni specifiche previste dall'avviso.

In aderenza alle prescrizioni dell'avviso di selezione o dello strumento di intervento identificato, la verifica di ammissibilità può essere svolta anche da uffici dell'Amministrazione o da altri soggetti appositamente individuati con competenze nelle materie oggetto dell'avviso pubblico o titolari dell'attuazione dello strumento di intervento (ad esempio i Soggetti Gestori degli Strumenti finanziari o di Sovvenzioni Globali ecc.).

Con riferimento alle **operazioni di valutazione delle offerte progettuali**, le stesse devono essere espletate da un apposito nucleo di valutazione.

B. CRITERI DI VALUTAZIONE

Incentivi alle persone

Nell'attuazione del FSE nell'ambito del POR 2014/2020, i servizi alle persone consistono, ad esempio, nella concessione di contributi per la realizzazione di percorsi individuali di formazione e di mobilità professionale e per la creazione d'impresa, per la realizzazione di tirocini formativi, di reinserimento e di inclusione, per l'accesso a servizi di tipo sociale o sanitario, per azioni di innovazione sociale. I macrocriteri utilizzabili per la valutazione di queste azioni a livello generale potranno essere:
- **caratteristiche del richiedente** (i risultati attesi del PO, condizione professionale, genere, titolo di studio e votazione ottenuta, situazione economico-patrimoniale (ISEE) e familiare - ad esempio presenza di minori nel nucleo familiare, valutazione di appropriatezza dell'accesso al servizio rispetto alla specifica situazione di bisogno (PAI, PEI, …); natura giuridica, dimensioni e specifica esperienza dell'azienda/ente di appartenenza, aver in passato partecipato ad altri corsi di formazione finanziata, ecc.);
- **caratteristiche e qualità del progetto** e sua sostenibilità, ove opportuno.

Nel caso di percorsi formativi di qualsiasi tipologia, potrà costituire criterio di priorità il percorso formativo previsto e il settore di riferimento dell'impresa, in relazione agli ambiti prioritari indicati nel POR FSE 2014-2020 (pari opportunità e non discriminazione, competenze digitali, cambiamento climatico, sviluppo sostenibile, sostegno ad altri obiettivi tematici, ecc.), nonché l'impatto sul conseguimento degli obiettivi assunti in tema di sviluppo urbano e aree interne. Inoltre la griglia di valutazione può essere integrata con criteri per l'analisi dell'offerta formativa per la quale il voucher è richiesto, se questa non è stata oggetto di preliminare valutazione, ad esempio in sede di ammissione ad un catalogo dell'offerta formativa individuale.

Nel caso delle **azioni di inclusione (e/o innovazione) sociale e lavorativa** potranno costituire elementi di premialità/priorità, ad esempio, la situazione economica (ISEE); la durata della condizione di assenza di occupazione; la composizione del nucleo familiare; l'appropriatezza della domanda sociale di fruizione di un certo servizio.

Gli incentivi alle persone per interventi volti alla **promozione dell'imprenditorialità** (compresi gli incentivi ai soggetti svantaggiati per l'inserimento nel mercato del lavoro) devono essere erogati sulla base delle caratteristiche del soggetto richiedente (es. l'attendibilità professionale del richiedente in rapporto all'idea imprenditoriale proposta), ovvero, nel caso degli interventi per l'inclusione sociale, in considerazione di una particolare condizione economica e di una valutazione del contenuto del progetto individuale; tra gli elementi possono essere valutati ad esempio la validità tecnico-economica e finanziaria del progetto o la coerenza e la fattibilità dell'iniziativa.

Anche per questa tipologia di affidamento potranno essere previsti criteri premianti in ordine a priorità, trasversali e non, stabilite nell'avviso.

Incentivi alle imprese

Gli incentivi alle imprese per l'occupazione vengono erogati nel rispetto della normativa sugli aiuti di Stato ad imprese in regola con gli adempimenti fiscali, contributivi e con obblighi derivanti dalla legge 68/1999.

Gli incentivi vengono erogati sulla base di criteri di selezione concernenti le caratteristiche dell'azienda e del soggetto beneficiario dell'intervento, nonché le caratteristiche dello strumento di incentivazione. A titolo esemplificativo, si propone l'utilizzo di criteri relativi:

- alle **caratteristiche aziendali** quali: la dimensione, la tipologia contrattuale prevista, l'appartenenza a specifici settori produttivi, l'eventuale esistenza di un accordo sindacale finalizzato, il grado di responsabilità sociale, la previsione di un cofinanziamento del progetto da parte dell'impresa;
- alle **caratteristiche oggettive del destinatario** tra cui: genere, anzianità di impiego del lavoratore, appartenenza a categorie di svantaggiate, titolo di studio, condizione occupazionale di partenza, progetto condiviso con l'azienda di appartenenza, coerentemente alle priorità di investimento e ai risultati attesi del PO e a termini eventualmente stabiliti da Norme o Regolamenti.

Nel caso l'incentivo sia volto al rafforzamento del capitale umano, delle competenze e della professionalità dei lavoratori delle imprese gli avvisi che saranno emanati per la loro realizzazione prevedranno in linea di massima la presenza di una procedura valutativa, tramite comparazione delle domande presentate e dichiarate ammissibili in base ai requisiti fissati, con l'applicazione degli stessi macrocriteri di cui al precedente par. 2.2.2.1 e di specifici criteri di selezione come precedentemente illustrato (cfr., sempre, par. 2.2.2.1).

Tuttavia, **per alcune particolari tipologie di azione, che necessitano di una azione tempestiva da parte della Regione, ad esempio finalizzata ad assicurare che il sostegno risulti coerente con le esigenze di adattabilità delle imprese** (e con le relative tempistiche), l'ammissione a finanziamento prevede l'accertamento dell'ammissibilità e una successiva assegnazione delle risorse finanziarie non basata su una procedura competitiva, ma:

- sulla cronologia di presentazione delle domande;
- sul livello di fabbisogno territoriale del servizio che si intende soddisfare;
- sulla qualità del progetto delle azioni formative proposte.

In questi casi, e in tutti i casi di **avvisi a sportello**, potrà essere fissata una soglia minima di punteggio da raggiungere per l'assegnazione dei finanziamenti in base ai requisiti di ammissibilità e ai macrocriteri e criteri di valutazione fissati in ciascun avviso (ad esempio: qualità e coerenza progettuale; qualità delle risorse impiegate). In tali casi si potrà far riferimento ai macrocriteri fissati al par. 2.2.2.1, che potranno essere utilizzati tutti o in parte. I requisiti e i criteri di ammissibilità saranno definiti in maniera tale da garantire la completa coerenza tra le proposte presentate e finanziate, le loro finalità, i loro destinatari, e l'Asse/obiettivo specifico/avviso di riferimento senza dover ricorrere a una procedura valutativa comparativa.

Potrà costituire criterio di priorità, inoltre, il percorso formativo previsto e il settore di riferimento dell'impresa, in relazione agli ambiti prioritari indicati nel POR 2014/2020 (pari opportunità e non discriminazione, competenze digitali, cambiamento climatico, sviluppo sostenibile, sostegno ad altri obiettivi tematici, 3S ecc.), nonché l'impatto sul conseguimento degli obiettivi assunti in tema di sviluppo urbano e aeree interne.

Anche per questa tipologia di affidamento potranno essere previsti ulteriori criteri premianti.

Altre tipologie di incentivo

Per altre tipologie di incentivo si deve procedere alla selezione sulla base delle caratteristiche aziendali e/o delle caratteristiche oggettive del destinatario, secondo i criteri precedentemente indicati.

2.3 Revisione dei criteri

Il presente documento potrà essere oggetto di revisione da parte del Comitato di Sorveglianza secondo le necessità della programmazione.

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2080

POR PUGLIA 2014-2020 - Azione 6.4 - "Integrazione e rafforzamento dei sistemi informativi di monitoraggio della risorsa idrica". Monitoraggio dei corpi idrici sotterranei. Attuazione DGR n.1406/2016: presa d'atto relazioni finali e approvazione della "Proposta di classificazione dello stato chimico triennale 2016-2018".

L'Assessore al Bilancio con delega alle Risorse Idriche, avv. Raffaele Piemontese, sulla base delle risultanze dell'istruttoria espletata dal Servizio Sistema Idrico Integrato e Tutela delle Acque e confermata dal Dirigente della Sezione Risorse Idriche, riferisce quanto segue.

PREMESSO che:

- il D.Lgs. n.152/06 recante *"Norme in materia ambientale"*, in adempimento a quanto disposto dalla direttiva comunitaria 2000/60/CE, persegue la salvaguardia, la tutela e il miglioramento della qualità ambientale delle risorse idriche. A tal fine, individua gli *"obiettivi di qualità ambientale"* che le Regioni sono chiamate a perseguire entro orizzonti temporali ben precisi - e sancisce il ruolo fondamentale della *pianificazione* e del *monitoraggio*, quali strumenti guida dell'azione di tutela;
- la programmazione del monitoraggio dei corpi idrici sotterranei avviene per cicli sessennali, strettamente connessi ai cicli della programmazione dei Piani di Tutela delle Acque, ai sensi dell'allegato 1 alla Parte III del D.Lgs. 152/2006, come modificato per i corpi idrici sotterranei dal D.Lgs. 16 marzo 2009, n. 30, recante l'"Attuazione della Direttiva 2006/118/CE, relativa alla protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento e dal deterioramento";
- al fine di controllare lo stato quali-quantitativo dei corpi idrici sotterranei, il monitoraggio deve essere programmato secondo una rete di monitoraggio quantitativo e una rete di monitoraggio chimico. In particolare:
  - la rete per il **monitoraggio quantitativo** deve fornire una stima affidabile delle risorse idriche disponibili e valutarne la tendenza nel tempo, al fine di verificare se la variabilità della ricarica e il regime dei prelievi risultano sostenibili sul lungo periodo. La frequenza del monitoraggio deve essere stabilita sulla base delle caratteristiche del corpo idrico, della loro variabilità annuale e della peculiarità dei siti di monitoraggio;
  - la rete di **monitoraggio chimico** deve essere articolata, sulla base della valutazione del rischio di non raggiungimento degli obiettivi ambientali prefissati, in:
- rete per il **monitoraggio di sorveglianza** che va effettuato su tutti i corpi idrici sotterranei (sia non a rischio che a rischio e, nelle more della classificazione, in quelli probabilmente a rischio), con il principale obiettivo di calibrare i successivi piani di monitoraggio. Lo stesso deve essere effettuato almeno una volta per ogni ciclo di pianificazione (6 anni), con frequenza dipendente dai diversi tipi di acquiferi;
- rete per il **monitoraggio operativo** che viene definito sui corpi idrici a rischio di non soddisfare gli obiettivi ambientali previsti dal D.Lgs. 152/2006. Il monitoraggio operativo ha una frequenza almeno annuale e va effettuato tra due periodi di monitoraggio di sorveglianza;
- nell'ambito del procedimento di definizione dello stato chimico dei corpi idrici sotterranei riveste un ruolo importante la determinazione dei valori di fondo naturale (VF) per i principali contaminanti, *"la soglia di concentrazione di una sostanza, corrispondente all'assenza di alterazioni antropogeniche, o alla presenza di alterazioni estremamente limitate, rispetto a condizioni inalterate*", utile ad una corretta interpretazione delle anomalie e all'attribuzione con certezza dell'eventuale origine antropica.

RICHIAMATE:

- la deliberazione n.1786 dell'1.10.2013 con cui la Giunta Regionale ha approvato la "*Identificazione e Caratterizzazione dei corpi idrici sotterranei della Puglia ai sensi del D.Lgs. 30/2009",* individuando n.29 corpi idrici ed effettuando una prima classificazione di rischio di non soddisfare gli obiettivi ambientali previsti dal D.Lgs. 152/2006*;*

- la deliberazione n.224 del 20.02.2015 con cui la Regione Puglia ha provveduto ad adeguare l'esistente progetto di monitoraggio dei corpi idrici regionali - *"Progetto Tiziano"*, approvando il *"Progetto Maggiore"* recante le linee operative per garantire, nell'arco del ciclo di pianificazione sessennale, il monitoraggio quantitativo e chimico-qualitativo dei corpi idrici sotterranei in conformità alle direttive comunitarie (2000/60/CE e 2006/118/CE) e ai relativi decreti nazionali di recepimento (D.Lgs. 152/2006 e D.Lgs. 30/2009);
- la deliberazione n.1046 del 14.07.2016 con cui la Giunta Regionale, in adempimento alla normativa di settore, ha avviato il ciclo sessennale di monitoraggio dei corpi sotterranei (2016-2021) sulla base del suddetto *"Progetto Maggiore"* affidandone l'esecuzione per il primo triennio 2016-2018, in continuità con l'annualità 2015, all'Agenzia Regionale per le attività Irrigue e Forestali (ARIF), all'Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione dell'Ambiente (ARPA Puglia) e all' Autorità di Bacino della Puglia - a cui è successivamente subentrata l'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale ai sensi della legge n. 221/2015;
- le relative convenzioni per l'esecuzione delle attività:
  - Convenzione tra Regione Puglia ed ARIF "Monitoraggio qualitativo e quantitativo dei Corpi Idrici Sotterranei – attività di campo ed elaborazione/gestione del Sistema Informativo" – n. rep.18585 del 30.09.2016;
  - Convenzione tra Regione Puglia ed ARPA Puglia "Monitoraggio qualitativo Corpi Idrici Sotterranei – analisi chimiche, valutazioni ed elaborazione dati"– n. rep. 18587 del 30.09.2016;
  - Convenzione tra Regione Puglia ed AdbDAM "Monitoraggio quantitativo Corpi Idrici Sotterranei – valutazione ed elaborazione dati"– n. rep. 18818 del 10.11.2016;
- la deliberazione n. 2321 del 28.12.2017 con cui la Giunta regionale nell'ambito del POR PUGLIA 2014–2020, Sub Azione 6.4.a "Sostegno all'introduzione di misure innovative in materia di risparmio idrico, depurazione per il contenimento dei carichi inquinanti, riabilitazione dei corpi idrici degradati attraverso un approccio ecosistemico" ha ammesso a finanziamento il *progetto "Valori di Fondo per i corpi idrici sotterranei pugliesi (VIOLA)"* del CNR IRSA per la determinazione dei valori di fondo naturali (VFN) per alcuni parametri di possibile origine naturale;
- la deliberazione n.1004 del 12.06.2018 con cui la Giunta regionale, in attuazione del *"Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari"* adottato con Decreto interministeriale 22 gennaio 2014 ai sensi del D.Lgs. 150/2012, ha provveduto ad approvare il *"Programma di monitoraggio dei residui dei prodotti fitosanitari nei corpi idrici superficiali e sotterranei pugliesi e definizione delle relative reti di monitoraggio"*, che ha integrato i programmi di monitoraggio esistenti per le acque superficiali e sotterranei con l'individuazione di protocolli analitici sito-specifici per lo studio dei residui dei prodotti fitosanitari a partire dal secondo semestre 2018;
- la deliberazione n.1333 del 16.07.2019, con cui la Giunta regionale ha adottato la proposta di Aggiornamento 2015-2021 del Piano regionale di Tutela delle Acque, di cui il monitoraggio dei i corpi idrici sotterranei costituisce strumento attuativo;
- la deliberazione n.2417 del 19.12.2019 con cui la Giunta regionale, sulla base delle attività svolte nel triennio di monitoraggio 2016-2018, ha approvato l'aggiornamento della rete di monitoraggio quali-quantitativa dei corpi idrici sotterranei regionali - a modifica del Progetto Maggiore approvato con DGR 224/2015.

CONSIDERATO che:

- l'originaria rete di monitoraggio delle acque sotterranee così come definita dal *Progetto Maggiore* ex DGR n.224/2015 si componeva di 341 siti di monitoraggio, ripartiti tra 329 pozzi e 12 sorgenti, così articolati:
  - n.267 siti afferenti la rete di monitoraggio qualitativo;
  - n.244 siti afferenti la rete di monitoraggio quantitativo;

- n. 114 siti afferenti la rete integrativa per il controllo dell'intrusione salina;
- n. 118 siti afferenti la rete integrativa per il monitoraggio dei nitrati nelle aree definite come Zone Vulnerabili ai Nitrati di origine agricola;
- n. 56 siti afferenti la rete integrativa per il monitoraggio dei fitofarmaci;

- che con l'avvio delle attività di monitoraggio, nel corso dell'annualità 2015, sono state messe in campo le attività di riattivazione della rete ereditata dal pregresso Progetto Tiziano, da cui sono emerse criticità, dovute in particolar modo a problematiche di accesso e reperibilità dei pozzi della rete di monitoraggio, ad incongruenze topologiche nella localizzazione delle sezioni di misura per il monitoraggio quantitativo delle sorgenti e all'approccio metodologico utilizzato, nonché alla subentrata necessità di integrare il monitoraggio delle zone vulnerabili ai nitrati;
- ai fini del coordinamento delle complessiva attività di monitoraggio dei corpi idrici sotterranei e della valutazione congiunta dei risultati rivenienti dalle indagini di campo e dalle analisi quali-qualitative, nonché per la definizione dello stato di qualità dei corpi idrici indagati e relativo suo andamento nel tempo alla luce dei dati di monitoraggio, è stato costituito un Comitato di Coordinamento presieduto dal dirigente della Sezione Risorse Idriche e composto da rappresentanti dell'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale – Sezione Puglia (ex AdBPuglia), dell'ARPA Puglia e dell'ARIF (rif. art. 7 delle convenzioni stipulate con i suddetti Enti coinvolti nel progetto);
- la Sezione regionale Risorse Idriche, inoltre, al fine di assicurare il migliore svolgimento delle attività di campo a supporto dell'ARIF e di garantire un controllo della complessiva qualità del servizio da parte della Regione, ha ritenuto necessario dotarsi della collaborazione di una figura tecnica esperta per la direzione operativa delle attività di campo (di seguito *Direttore Tecnico*) individuata a seguito di procedura di evidenza pubblica (ex DGR 1221/2016; DD 117 e 149/2016; DD 1/2017);
- le attività condotte nel triennio 2016-2018, hanno consentito, con il supporto del *Comitato di Coordinamento* e del *Direttore Tecnico*, di individuare le soluzioni alle diverse criticità relative sia alle problematiche di accesso e reperibilità dei pozzi della rete di monitoraggio, già evidenziate nel 2015 e sia alla complessiva rappresentatività della rete di monitoraggio rispetto al contesto idrico regionale, pervenendo alla complessiva revisione della rete di monitoraggio, approvata con la richiamata DGR n. 2417/2019, alla quale si rinvia per i dettagli delle attività svolte;
- che la nuova rete di monitoraggio del Progetto Maggiore, così come ridefinita dalla DGR n.2417/2019 consta complessivamente di n. 410 siti di monitoraggio, di cui n.397 Pozzi e n. 13 Sorgenti, così distribuiti:
  - n.326 siti afferenti la rete di *monitoraggio qualitativo*;
  - n.249 siti afferenti la rete di *monitoraggio quantitativo*;
  - n. 137 siti afferenti la rete integrativa per il controllo dell'intrusione salina;
  - n. 138 siti afferenti la *rete integrativa per il monitoraggio dei nitrati* nelle aree definite come Zone Vulnerabili ai Nitrati di origine agricola;
  - n. 135 siti afferenti la rete integrativa per il monitoraggio dei *residui dei prodotti fitosanitari*;
- che la rete di monitoraggio, complessivamente, è ben distribuita sul territorio regionale, con una minore densità di punti di monitoraggio nell'area salentina e nell'arco jonico, aree in cui l'attuale scarsa conoscenza stratigrafica non ha consentito una spedita attività di integrazione della rete e che pertanto necessita di un successivo ulteriore approfondimento;
- che n.19 pozzi della rete risultano allo stato "*confermati con riserva"*, a causa di problematiche che impediscono oggettivamente il campionamento, quali ostruzioni o crolli dei pozzi e pertanto la riserva verrà sciolta all'esito di attività di rifunzionalizzazione da mettere in campo nel corso del triennio 2019-2021;
- che la *rete integrativa per il monitoraggio dei nitrati* nelle aree definite come Zone Vulnerabili ai Nitrati di origine agricola, sarà oggetto di revisione a valle delle specifiche attività in corso nell'ambito dell'Accordo ex art.15 L.241/1990 con CNR – IRSA di Bari relativo alla Revisione delle Zone Vulnerabili da Nitrati di origine agricola e di aggiornamento del relativo Programma d'Azione (DGR n.2231/2018).

RILEVATO che:

- a chiusura delle attività svolte nel triennio 2016-2018 in attuazione della DGR n.1046/2016, l'ARIF, l'ARPA Puglia e l'AdbDAM hanno trasmesso i seguenti *report conclusivi* delle attività svolte che, recependo le valutazioni congiunte effettuate in seno al *Comitato di Coordinamento,* contengono anche la validazione delle misurazioni effettuate nel corso del 2015, anno di start-up del Progetto Maggiore ex DGR n.224/2015:

  a) l'ARIF con propria nota prot. n.12773 del 12.03.2019 ha trasmesso la "*Relazione finale attività 2018"* - depositata agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n.AOO_075/10241 del 06.08.2019 - contenente una sintesi delle attività di supporto operativo per il monitoraggio quali-quantitativo dei corpi idrici sotterranei;

  b) l'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale con propria nota prot. n.8893 del 19.07.2019 ha trasmesso il "R*eport finale triennio 2016–2018"* - depositato agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n. AOO_075/10167 del 06.08.2019 – contenente l'esito delle attività di elaborazione e validazione dei dati quantitativi;

  c) ARPA Puglia con proprie note prott. n.39302 del 22.06.2020 e n.43413 del 09.07.2020 ha trasmesso la "R*elazione triennio 2016-2018"* - depositata agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n.AOO_075/6134 del 23.06.2020 – contenente l'esito delle attività di elaborazione e validazione dei dati chimici nonché il *"dataset"* complessivo validato dei dati di monitoraggio qualitativo dei corpi idrici sotterranei per il periodo 2015-2018 - acquisito agli atti della Sezione Risorse idriche con prot. n. AOO_075/6991 del 13.07.2020);

- Il ***report conclusivo* dell'ARIF di cui al precedente punto a),** sintetizza le attività svolte nelle annualità 2015-2017 e analizza nel dettaglio le attività svolte nel 2018, secondo le indicazioni operative del *Direttore Tecnico*, con riferimento ai seguenti aspetti:
  - risorse umane impiegate;
  - attività di campo a supporto del monitoraggio quantitativo - rilievi piezometrici sui pozzi di progetto e rilievi di portata sulle sorgenti;
  - attività di campo a supporto del monitoraggio qualitativo - prelievo di campioni d'acqua da pozzi e sorgenti,
  - attività di campo a supporto dello studio dell'intrusione salina - rilievo dei profili termosalini;
  - rilievo topografico dei pozzi afferenti la rete quantitativa;
  - rifunzionalizzazione rete strumentata - rimozione, catalogazione, verifica di funzionalità e conservazione della strumentazione prelevata in vista della futura riattivazione;
  - SIT (Sistema Informativo Territoriale) – acquisizione del software CEDOC Plus per la gestione delle attività di monitoraggio delle acque della Regione Puglia;

- il ***report conclusivo* dell'Autorità di Bacino Distrettuale dell' Appennino Meridionale di cui al precedente punto b)** contiene le valutazioni sulle attività di monitoraggio quantitativo dei corpi idrici sotterranei condotte nel triennio 2016-2018, unitamente alla revisione dei giudizi di qualità sui dati quantitativi inerenti l'annualità 2015, che confluiranno nella valutazione dello stato quantitativo dei corpi idrici sotterranei a chiusura del sessennio di monitoraggio 2016–2021, ed in particolare:
  - l'aggiornamento dei dati topografici relativi alla rete di monitoraggio quantitativa, con particolare riferimento alle coordinate identificative di ciascuna stazione di misura e alle quote del piano di riferimento (PR) e del boccaforo (BF), sulla base dei rilievi effettuati dall' ARIF;
  - il controllo di qualità dei dati di livello rilevati in campo, rispetto alle serie storiche di dati (a partire dal 1996) e conseguente validazione dei dati;
  - la costruzione di un quadro riepilogativo per acquifero dei livelli piezometrici misurati (da piano di riferimento), posti a confronto con i range storici di oscillazione corrispondenti al punto di misura, evidenziandone l'appartenenza o meno al range;

- l'analisi geostatistica dei dati, con restituzione in valore assoluto (rispetto al livello medio del mare) dei dati di livello statico sottoposti all'analisi di qualità, per ogni campagna di monitoraggio condotta;
- le verifiche di campo, anche a mezzo di video-ispezione con telecamera da foro, per la revisione della rete di monitoraggio quantitativo;

- il ***report conclusivo*** **dell'ARPA Puglia di cui al precedente punto c)** contiene le valutazioni complessive sulle attività di monitoraggio qualitativo dei corpi idrici sotterranei condotte nel triennio 2016-2018 ed in particolare l'elaborazione dei dati annuali (stato chimico puntuale) e gli esiti delle valutazioni eseguite per pervenire ad una prima valutazione dello stato chimico dei corpi idrici sotterranei riferita al triennio 2016-2018 - secondo quanto suggerito dalla Linea Guida ISPRA n.116/2014, *"Progettazione di reti e programmi di monitoraggio delle acque ai sensi del D.Lgs. 152/2006 e relativi decreti attuativi"* - preliminare alla valutazione che la norma impone debba essere effettuata alla fine di ogni ciclo sessennale e, quindi, per il periodo di classificazione 2016-2021, dai quali si evince che:
  - nel corso dell'annualità 2016, primo anno del ciclo sessennale di monitoraggio, è stato condotto il monitoraggio chimico di "Sorveglianza", all'esito del quale 28 su 29 corpi idrici sono stati inclusi nella rete di *monitoraggio operativo*, le cui indagini sono proseguite nei due anni successivi (2017 e 2018);
  - il corpo idrico "Alta Murgia", già classificato come *"non a rischio"* con la DGR n.1786/2013, è risultato nel 2016 in stato complessivo "*Buono*" e pertanto proseguirà a essere monitorato nell'ambito del monitoraggio di sorveglianza (una volta ogni sei anni);
  - per le sole stazioni del corpo idrico "Alta Murgia" che hanno mostrato uno stato chimico puntuale scarso (per singoli superamenti dei valori soglia e/o degli standard di qualità ambientale previsti dalla normativa vigente sulle acque sotterranee) ai fini di un approccio più cautelativo, il Comitato di Coordinamento ha stabilito di attivare un *"monitoraggio operativo di tipo puntuale"*;
  - per garantire omogeneità di calcolo e confrontabilità dei risultati nelle valutazioni che saranno effettuate alla fine del sessennio, le attribuzioni di stato chimico a livello di corpo idrico per il triennio 2016-2018 sono state valutate con riferimento al numero di stazioni previste dalla rete Maggiore approvata con la DGR n.224/2015 e non hanno tenuto conto della modifica alla rete di monitoraggio dei residui dei prodotti fitosanitari, essendo intervenuta nel solo ultimo semestre del triennio 2016-2018;
  - la *valutazione dello stato chimico puntuale* per ciascuna delle stazioni di monitoraggio è stata effettuata per gli anni 2016, 2017, 2018 e, sulla base del criterio dello stato prevalente, è stato assegnato lo stato chimico per il triennio 2016-2018. Per le stazioni dell'Alta Murgia, unico corpo idrico per il quale è stato confermato il monitoraggio di sorveglianza, è stato valutato lo stato chimico nel primo anno del ciclo di monitoraggio (2016);
  - la *valutazione dello stato chimico triennale a livello di corpo idrico* – in considerazione dell'assunta omogenea rappresentazione areale delle stazioni di monitoraggio all'interno del corpo idrico - è stata effettuata a partire dai singoli punti di monitoraggio, valutando le percentuali di stazioni in stato chimico scarso e buono rispetto al totale del corpo idrico;
  - i parametri critici per i quali si sono verificati i superamenti più ricorrenti dei limiti normativi sono stati, in ordine decrescente: i cloruri, i nitrati, la conducibilità elettrica ed i solfati; superamenti meno frequenti hanno interessato l'ammonio, i fluoruri, i nitriti, il selenio. Tali parametri sono riconducibili a possibili fenomeni di intrusione salina soprattutto lungo la fascia costiera (naturale o da stress quantitativo per effetto dell'eccessivo emungimento) e all'impiego di fertilizzanti in agricoltura;
  - alcuni superamenti sono stati riscontrati per metalli, composti organoalogenati, idrocarburi policiclici aromatici e pesticidi; in alcuni casi (corpo idrico di Barletta e alcune stazioni dell'Arco Ionico-tarantino orientale, del Salento leccese settentrionale e della Piana brindisina) potrebbero essere indicatori di contaminazioni antropiche di tipo industriale, di tipo localizzato;
  - le suddette valutazioni dello stato chimico, son state supportate da una stima del livello di fiducia e precisione dei risultati forniti dal programma di monitoraggio, come richiesto dalla direttiva 2000/60/CE, tramite l'elaborazione dell'indicatore LC *"Livello di Confidenza",* valutato in tre classi (Alto, Medio

e Basso) sulla base di giudizi di attendibilità/affidabilità; un LC Alto indica un elevato grado di sicurezza nell'attribuzione del giudizio di stato, fornendo un'indicazione utile ai fini della pianificazione e dell'adozione di opportune misure.

PRESO ATTO che:

- la *Proposta di classificazione dello Stato Chimico triennale 2016-2018*, presentata da ARPA Puglia nella "R*elazione triennio 2016-2018"* e sintetizzata nella tabella allegata quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (Allegato A), costituisce un aggiornamento del quadro conoscitivo dello stato qualitativo dei corpi idrici regionali e si pone quale valutazione intermedia dello stato chimico dei corpi idrici sotterranei nel sessennio di monitoraggio 2016-2021, al termine del quale si procederà alla *"Classificazione dello stato chimico e quantitativo"* secondo quanto previsto dalla normativa di settore;
- complessivamente, la valutazione dello stato chimico per il triennio 2016-2018 mostra che, dei 29 corpi idrici regionali:
  - n.3 corpi idrici sono risultati in stato buono (Falda sospesa di Vico Ischitella, Alta Murgia e Salento leccese centrale);
  - n.23 corpi idrici sono in stato chimico scarso;
  - n.3 corpi idrici hanno uno stato chimico ancora non determinabile (Salento miocenico centro-orientale, Salento miocenico centro-meridionale e Salento leccese costiero Adriatico), a causa del basso numero di stazioni monitorate rispetto al totale;
- la valutazione dello stato chimico è condizionata, in alcune situazioni, da parametri, quali ad esempio cloruri e solfati, per i quali è ipotizzabile un'origine naturale, legata in tutto o in parte, alle caratteristiche geochimiche degli acquiferi regionali e, l'eventuale individuazione di valori di fondo naturali nell'ambito dell'attività progettuale *"Valori di Fondo per i corpi idrici sotterranei Pugliesi (VIOLA)"* di cui alla richiamata DGR n.2321/2017, se superiori ai valori limite fissati dalla normativa di settore, consentirà di definire valori soglia specifici per i corpi idrici sotterranei pugliesi e, pertanto, di effettuare una valutazione dello stato chimico a chiusura del monitoraggio sessennale, secondo criteri più rispondenti alle caratteristiche territoriali regionali.

RITENUTO NECESSARIO sottoporre alle determinazioni della Giunta Regionale gli esiti dell'attività di monitoraggio condotte sui corpi idrici sotterranei, come risultanti dalla *"Relazione finale attività 2018"* dell'ARIF, dal "R*eport finale triennio 2016–2018"* dell'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale e dalla "R*elazione triennio 2016-2018"* dell'ARPA Puglia come riportati in narrativa, nonché la conseguente "*Proposta di classificazione dello Stato Chimico triennale 2016–2018 dei corpi idrici sotterranei"*, allegata quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (**Allegato A**).

VERIFICA AI SENSI DEL D.LGS. n. 196/2003 E DEL REGOLAMENTO UE n. 679/2016

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss. mm. ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.

Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

SEZIONE COPERTURA FINANZIARIA DI CUI AL D. Lgs. n. 118/2011 e ss. mm. e ii.

La presente Deliberazione non comporta implicazioni, dirette e/o indirette, di natura economico - finanziaria e/o patrimoniale e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio Regionale.

L'Assessore al Bilancio con delega alle Risorse Idriche, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art.4, comma 4, d) della L.R. n. 7/1997 che detta *"norme in materia di organizzazione dell'Amministrazione Regionale"* propone alla Giunta:

1. **DI PRENDERE ATTO** di tutto quanto espresso in premessa ed in particolare che, a chiusura delle attività di monitoraggio dei corpi idrici sotterranei svolte nel triennio 2016-2018, in attuazione della DGR n.1046/2016:
   a) l'ARIF con propria nota prot. n.12773 del 12.03.2019 ha trasmesso la "*Relazione finale attività 2018",* depositata agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n.AOO_075/10241 del 06.08.2019, contenente una sintesi delle attività di supporto operativo per il monitoraggio quali-quantitativo dei corpi idrici sotterranei;
   b) l'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale con propria nota prot. n.8893 del 19.07.2019 ha trasmesso il "R*eport finale triennio 2016–2018",* depositato agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n. AOO_075/10167 del 06.08.2019, contenente l'esito delle attività di elaborazione e validazione dei dati quantitativi;
   c) ARPA Puglia con proprie note prott. n.39302 del 22.06.2020 e n.43413 del 09.07.2020 ha trasmesso la "R*elazione triennio 2016-2018",* depositata agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n.AOO_075/6134 del 23.06.2020, contenente l'esito delle attività di elaborazione e validazione dei dati chimici nonché il *"dataset"* complessivo validato dei dati di monitoraggio qualitativo dei corpi idrici sotterranei per il periodo 2015-2018, acquisito agli atti della Sezione Risorse idriche con prot. n. AOO_075/6991 del 13.07.2020.
2. **DI PRENDERE ATTO, altresì** che le valutazioni sulle attività di monitoraggio quali-quantitative dei corpi idrici sotterranei, di cui alle relazioni al precedente punto 1, confluiranno nella valutazione complessiva dello stato quali-quantitativo dei corpi idrici sotterranei a chiusura del sessennio di monitoraggio 2016-2021, secondo quanto previsto dalla normativa di settore.
3. **DI APPROVARE** la *Proposta di classificazione dello Stato Chimico triennale 2016-2018*, come presentata da ARPA Puglia nella relazione di cui al precedente punto 1c. e restituita nella tabella allegata quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (**Allegato A**), quale aggiornamento del quadro conoscitivo dello stato qualitativo dei corpi idrici sotterranei regionali.
4. **DI DEMANDARE** alla Sezione Regionale Risorse Idriche la pubblicazione dei dati di monitoraggio dei corpi idrici sotterranei nella sezione dedicata del portale *www.sit.puglia.it*, come restituiti nelle relazioni di cui al punto 1.
5. **DI PUBBLICARE** il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia e sul sito internet regionale in versione integrale.
6. **DI TRASMETTERE** copia del presente provvedimento - a cura della Sezione Risorse Idriche - all'ARPA Puglia, all'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale – Sezione Puglia e all'ARIF.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e europea e che il presente schema di provvedimento è conforme alle risultanze istruttorie.

L'istruttore
dott.ssa Daniela PAGLIARULO

La *PO Monitoraggio corpi idrici e analisi, controllo e gestione indicatori di qualità*
arch. Rosangela COLUCCI

Il Dirigente della Sezione Risorse Idriche
Responsabile dell'azione 6.4 del POR FESR-FSE PUGLIA 2014/2020
Ing. Andrea ZOTTI

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento ai sensi dell'art. 18, comma 1, Decreto del Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n. 443 e ss.mm.ii., NON RAVVISA osservazioni riportate nell'allegato alla presente proposta di DGR.

Il Direttore del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale
prof. Gianluca NARDONE

L'Assessore al bilancio con delega alle Risorse Idriche
avv. Raffaele PIEMONTESE

LA GIUNTA

Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore al Bilancio, con delega alle Risorse Idriche;

viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;

A voti unanimi, espressi nei modi di legge

DELIBERA

1. **DI PRENDERE ATTO** di tutto quanto espresso in premessa ed in particolare che, a chiusura delle attività di monitoraggio dei corpi idrici sotterranei svolte nel triennio 2016-2018 in attuazione della DGR n.1046/2016:
   a) l'ARIF con propria nota prot. n.12773 del 12.03.2019 ha trasmesso la "*Relazione finale attività 2018"* - depositata agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n.AOO_075/10241 del 06.08.2019 - contenente una sintesi delle attività di supporto operativo per il monitoraggio quali-quantitativo dei corpi idrici sotterranei;
   b) l'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale con propria nota prot. n.8893 del 19.07.2019 ha trasmesso il "R*eport finale triennio 2016–2018"* - depositato agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n. AOO_075/10167 del 06.08.2019 – contenente l'esito delle attività di elaborazione e validazione dei dati quantitativi;
   c) ARPA Puglia con proprie note prott. n.39302 del 22.06.2020 e n.43413 del 09.07.2020 ha trasmesso la "R*elazione triennio 2016-2018"* - depositata agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n.AOO_075/6134 del 23.06.2020 – contenente l'esito delle attività di elaborazione e validazione dei dati chimici nonché il *"dataset"* complessivo validato dei dati di monitoraggio qualitativo dei corpi idrici sotterranei per il periodo 2015-2018 - acquisito agli atti della Sezione Risorse idriche con prot. n. AOO_075/6991 del 13.07.2020).
2. **DI PRENDERE ATTO, altresì** che le valutazioni sulle attività di monitoraggio quali-quantitative dei corpi idrici sotterranei, di cui alle relazioni al precedente punto 1, confluiranno nella valutazione complessiva dello stato quali-quantitativo dei corpi idrici sotterranei a chiusura del sessennio di monitoraggio 2016-2021, secondo quanto previsto dalla normativa di settore.

3. **DI APPROVARE** la *Proposta di classificazione dello Stato Chimico triennale 2016-2018*, come presentata da ARPA Puglia nella relazione di cui al precedente punto 1c. e restituita nella tabella allegata quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (**Allegato A**), quale aggiornamento del quadro conoscitivo dello stato qualitativo dei corpi idrici sotterranei regionali.

4. **DI DEMANDARE** alla Sezione Regionale Risorse Idriche la pubblicazione dei dati di monitoraggio dei corpi idrici sotterranei nella sezione dedicata del portale *www.sit.puglia.it*, come restituiti nelle relazioni di cui al punto 1.

5. **DI PUBBLICARE** il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia e sul sito internet regionale in versione integrale.

6. **DI TRASMETTERE** copia del presente provvedimento - a cura della Sezione Risorse Idriche - all'ARPA Puglia, all'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale – Sezione Puglia e all'ARIF.

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA GIUNTA
GIOVANNI CAMPOBASSO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

ALLEGATO A

Corpo Idrico		Stato chimico DGR 1786/13	Valutazione Stato chimico del Corpo Idrico - triennio 2016-2018				
			Stato chimico	STAZIONI in stato chimico BUONO	STAZIONI in stato chimico SCARSO	Parametri critici rispetto ai limiti D.Lgs 30/2009*	Livello di Confidenza
1-1-1	Gargano centro-orientale	Scarso	SCARSO	46%	38%	Cloruri, Cond. Elettrica, Solfati, Boro, Mercurio	Medio
1-1-2	Gargano meridionale	Scarso	SCARSO	17%	83%	Cond. Elettrica, Cloruri, Ammonio, Solfati, Boro	Medio
1-1-3	Gargano settentrionale	Scarso	SCARSO	17%	67%	Cond. Elettrica, Cloruri	Alto
1-2-1	Falda sospesa di Vico Ischitella	N.D.	BUONO	100%	0%		Basso
2-1-1	Murgia costiera	Scarso	SCARSO	14%	79%	Cloruri, Cond. Elettrica, Nitrati, Solfati, Ammonio, Nitriti, Dibromoclorometano, Benzo(a)pirene, Benzo(g,h,i)perilene	Medio
2-1-2	Alta Murgia	Buono	BUONO	89%	3%		Alto
2-1-3	Murgia bradanica	Buono	SCARSO	71%	29%	Cloruri, Nitrati, Solfati	Medio
2-1-4	Murgia tarantina	Scarso	SCARSO	0%	82%	Cloruri, Cond. Elettrica, Ammonio, Solfati, Boro	Alto
2-2-1	Salento costiero	Scarso	SCARSO	33%	52%	Cloruri, Cond. Elettrica, Nitrati, Solfati, Ammonio, Fluoruri, Selenio, Sodio**	Medio
2-2-2	Salento centro-settentrionale	Scarso	SCARSO	43%	43%	Cloruri, Cond. Elettrica, Nitrati, Fluoruri	Medio
2-2-3	Salento centro-meridionale	Buono	SCARSO	65%	27%	Cloruri, Ammonio, Nitrati, Cond. Elettrica, Triclorometano	Medio
3-1-1	Salento miocenico centro-orientale	Scarso	N.D.	40%	0%		-
3-2-1	Salento miocenico centro-meridionale	Scarso	N.D.	50%	0%		-
4-1-1	Rive del Lago di Lesina	Scarso	SCARSO	0%	100%	Cloruri, Cond. Elettrica, Ammonio	Medio
4-1-2	Tavoliere nord-occidentale	Scarso	SCARSO	13%	75%	Cond. Elettrica, Cloruri, Nitrati, Solfati, Fluoruri, Selenio	Alto
4-1-3	Tavoliere nord-orientale	Scarso	SCARSO	13%	88%	Cond. Elettrica, Nitrati, Cloruri, Fluoruri, Solfati	Medio
4-1-4	Tavoliere centro-meridionale	Scarso	SCARSO	42%	58%	Nitrati, Nitriti, Ammonio, Cloruri, Fluoruri	Medio
4-1-5	Tavoliere sud-orientale	Scarso	SCARSO	18%	82%	Nitrati, Cloruri, Cond. Elettrica, Fluoruri, Solfati, Ammonio, Selenio, Nitriti, Clorotoluron	Medio
4-2-1	Barletta	N.D.	SCARSO	25%	75%	Nitrati, Triclorometano, Tetracloroetilene, Cloruri, Fluoruri, Nitriti	Medio
5-1-1	Arco Ionico-tarantino occidentale	Scarso	SCARSO	24%	76%	Nitrati, Cond. Elettrica, Cloruri, Solfati, Ammonio, Cromo (VI), Arsenico	Alto
5-2-1	Arco Ionico-tarantino orientale	N.D.	SCARSO	0%	100%	Nitrati, Cloruri, , Solfati, Cond. Elettrica, Ammonio, Nitriti	Basso
6-1-1	Piana brindisina	N.D.	SCARSO	0%	100%	Nitrati, Cloruri, Solfati, Cond. Elettrica, Ammonio, Dibenzo(a,h)antracene, Selenio	Medio
7-1-1	Salento leccese settentrionale	N.D.	SCARSO	0%	100%	Cond. Elettrica, Cloruri, Fluoruri, Solfati, Arsenico	Basso
7-2-1	Salento leccese costiero Adriatico	Buono	N.D.	50%	0%		-
7-3-1	Salento leccese centrale	Buono	BUONO	100%	0%		Basso
7-4-1	Salento leccese sud-occidentale	N.D.	SCARSO	33%	67%	Nitrati, Cloruri, Ammonio, Dibenzo(a,h)antracene	Medio
8-1-1	T. Saccione	Scarso	SCARSO	33%	33%	Ammonio, Nitrati, Cloruri, Nitriti	Basso
9-1-1	F. Fortore	Scarso	SCARSO	0%	100%	Ammonio, Nitrati, Fluoruri	Medio
10-1-1	F. Ofanto	Scarso	SCARSO	25%	75%	Nitrati, Cond. Elettrica, Cloruri, Fluoruri, Nitriti, Solfati	Medio

* Nella valutazione dello stato chimico puntuale i parametri previsti dal D.Lgs 31/2001 (**) sono stati considerati per i soli pozzi ad uso potabile.
I parametri sono riportati in ordine decrescente di frequenza dei superamenti nelle stazioni di monitoraggio del Corpo Idrico.
N.D. = non determinabile

ZOTTI ANDREA
10.12.2020
13:16:31 UTC

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2081

Acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile. Conformità e Classificazione annualità 2019 ai sensi del D.Lgs. 152/2006.

L'Assessore al Bilancio con delega alle Risorse Idriche, avv. Raffaele Piemontese, sulla base delle risultanze dell'istruttoria espletata dal Servizio Sistema Idrico Integrato e Tutela delle Acque e confermata dal Dirigente della Sezione Risorse Idriche, riferisce quanto segue.

PREMESSO che:

- il D. Lgs. 152/06 recante *"Norme in materia ambientale"*, in adempimento a quanto disposto dalla direttiva 2000/60/CE, persegue la salvaguardia, la tutela e il miglioramento della qualità ambientale delle risorse idriche. A tal fine individua anche gli *obiettivi di qualità per le acque a specifica destinazione funzionale* - che le Regioni sono chiamate a perseguire entro orizzonti temporali ben precisi – e sancisce il ruolo fondamentale della *pianificazione* e del *monitoraggio*, quali strumenti guida dell'azione di tutela;
- ai sensi dell'art. 120 c.2 del suddetto decreto, i programmi di monitoraggio delle acque a specifica destinazione funzionale costituiscono parte integrante del monitoraggio qualitativo e quantitativo dei Corpi Idrici Superficiali adottato dalle Regioni, la cui programmazione avviene per cicli sessennali, strettamente connessi ai cicli della programmazione dei Piani di gestione - a scala di distretto idrografico - e dei Piani di Tutela delle Acque – a scala regionale;
- ai sensi dell'art. 79 del D. Lgs 152/2006, sono acque a specifica destinazione funzionale:

  a) le acque dolci superficiali destinate alla produzione di acqua potabile;
  b) le acque destinate alla balneazione;
  c) le acque dolci che richiedono protezione e miglioramento per essere idonee alla vita dei pesci;
  d) le acque destinate alla vita dei molluschi;
- le Regioni, ai sensi dell'art. 80 del D. Lgs. 152/06, classificano le *acque dolci superficiali destinate alla produzione di acqua potabile* nelle categorie A1, A2 e A3, secondo le loro caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche di cui alla Tabella 1/A dell'Allegato 2 alla parte terza del D.Lgs. 152/2006.
- Ai fini della classificazione, i valori dei parametri monitorati devono essere conformi ai *valori limite imperativi* o, quando non sia indicato tale valore, ai *valori limite guida* previsti per le tre categorie.
- In base alla categoria di appartenenza, le acque classificate vengono sottoposte ai seguenti trattamenti:
  a) Categoria A1: trattamento fisico semplice e disinfezione;
  b) Categoria A2: trattamento fisico e chimico normale e disinfezione;
  c) Categoria A3: trattamento fisico e chimico spinto, affinamento e disinfezione.
- ai sensi dell'art. 81 c.1 lettera b) del D.Lgs. 152/2006, le regioni possono derogare ai valori di determinati parametri di cui alla Tabella 1/A dell'Allegato 2 alla parte terza dello stesso decreto, nel caso in cui ricorrano circostanze meteorologiche eccezionali o condizioni geografiche particolari; la deroga non è ammessa se ne derivi concreto pericolo per la salute pubblica (art. 81 c.2);

CONSIDERATO che:

- la Regione Puglia, a causa delle sue ben note caratteristiche geomorfologiche e climatiche, soddisfa gran parte del suo fabbisogno potabile con apporti extraregionali (dalle sorgenti Caposele e Cassano Irpino e dall' invaso di Conza in Campania e dagli invasi Pertusillo e Sinni in Basilicata) e con emungimenti da falda; gli unici corpi idrici superficiali della Regione, utilizzati a scopo potabile, sono l'invaso di Occhito sul Fortore (al confine con il Molise) e l'invaso di Monte Melillo sul torrente Locone (affluente dell' Ofanto). Le acque dei due invasi sono derivate agli impianti di potabilizzazione del Fortore e del Locone;
- le acque degli invasi *Occhito* e *Locone*, all'esito della campagna di monitoraggio condotta nel 2008 da

ARPA Puglia, in adempimento all' Accordo di Programma sottoscritto in data 15.12.2004 e rinnovato in data 21.04.2008 con la Regione Puglia e il Commissario Delegato per l'Emergenza Ambientale in Puglia, sono state classificate per la prima volta, ai sensi del D. Lgs. 152/2006, in categoria A2 con DGR n. 1284 del 21.07.2009 e n. 1656 del 15.09.2009;

- la Regione Puglia garantisce, nell'ambito dei cicli sessennali di monitoraggio dei corpi idrici superficiali, il monitoraggio delle acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile, mediante ARPA Puglia, approvandone la relativa classificazione annuale, come da ultimo con DGR n. 1981 del 04.09.2019 per il periodo 2016-2018:
  a) per le acque dell'invaso di Occhito in Categoria A3 per le annualità 2016, 2017 e 2018;
  b) per le acque dell'invaso del Locone in categoria subA3 per l'annualità 2016 e in categoria A3 per le annualità 2017 e 2018;
- che, considerato il perdurare nelle diverse annualità della classificazione in categoria A3, la Sezione regionale Risorse Idriche (con propria nota prot. n. AOO_075/5002 del 09.09.2016), al fine di ridurre le pressioni gravanti sugli invasi Occhito e Locone, trattandosi di bacini interregionali, ha interessato l'allora Autorità di Bacino dei Fiumi Liri - Garigliano e Volturno, per avviare un'attività di coordinamento con le regioni confinanti;
- le attività di monitoraggio delle acque destinate alla produzione di acqua potabile proseguono nel triennio 2019-2021, nell'ambito del programma di monitoraggio dei corpi idrici superficiali, approvato con deliberazione di Giunta regionale n. 1429 del 30.07.2019 e affidato ad ARPA Puglia in continuità con le annualità pregresse.

RILEVATO che:

- a conclusione delle attività di monitoraggio effettuate sulle acque degli invasi di Occhito e Locone nell'annualità 2019, l'ARPA Puglia, con nota prot. n. 85675 del 09.12.2020 ha trasmesso la relazione "*Acque destinate alla produzione di acqua potabile. Proposta di Classificazione per l'annualità 2019*" (acquisita agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n.12973 del 14.12.2020), allegata quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (**Allegato A)**, nella quale sono riportati i dati analitici dei parametri monitorati, le relative valutazioni di conformità rispetto ai limiti imposti dalla norma, nonché la conseguente proposta di deroga e di classificazione delle acque dei due invasi;
- ARPA Puglia, nella relazione di cui al punto precedente propone:

  relativamente all'***invaso di Occhito***

  - la deroga al parametro "*Temperatura"*, considerate le caratteristiche meteo – climatiche regionali e locali, ai sensi dell'art. 81 c.1 lettera b) del D.Lgs. 152/2006 (a causa di due superamenti del valore limite nei mesi di Giugno e Luglio);
  - la classificazione delle acque nella ***Categoria A2***;

  relativamente all'***invaso del Locone***

  - la deroga al parametro "*Temperatura"*, considerate le caratteristiche meteo – climatiche regionali e locali, ai sensi dell'art. 81 c.1 lettera b) del D.Lgs. 152/2006 (a causa di tre superamenti del valore limite nei mesi di Giugno, Luglio e Agosto);
  - la classificazione delle acque nella ***Categoria A3***;

- nel dettaglio, dalla relazione "*Acque destinate alla produzione di acqua potabile. Proposta di Classificazione per l'annualità 2019*", allegata quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (**Allegato A)** emerge che:
  - la classificazione delle acque dell'invaso di Occhito è condizionata dai parametri "BOD_5", "Coliformi totali" e "Salmonelle", che risultano conformi alla categoria A2; i restanti parametri sono conformi alla categoria A1;
  - la situazione dell'invaso di Occhito è, complessivamente, in miglioramento, dopo un quinquennio nel corso del quale le acque sono state classificate in categoria A3; inoltre, il parametro "BOD_5",

condizionante la classificazione dal 2014, conferma un trend della media annua in miglioramento (anno 2015 pari a 4,16 mg/L, anno 2016 pari a 3,58 mg/L, anno 2017 pari a 3,33 mg/L, anno 2018 pari a 3 mg/L e anno 2019 pari a 2,68 mg/L);

- la classificazione delle acque dell'invaso del Locone è condizionata dai parametri "Tensioattivi" e "Salmonelle" che risultano conformi alla categoria A3; i restanti parametri sono conformi alle categorie A1 e A2;
- la situazione dell'invaso del Locone si conferma stabile in categoria A3.

RITENUTO NECESSARIO sottoporre alle determinazioni della Giunta Regionale gli esiti del monitoraggio delle acque destinate alla produzione di acqua potabile per l'annualità 2019, come risultanti dalla relazione "*Acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile. Proposta di Classificazione per l'annualità 2019*", allegata quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (**Allegato A**), nonché le proposte di deroga per determinati parametri e le proposte di classificazione delle acque degli invasi di "*Occhito" e del "Locone*", utili all'individuazione degli opportuni trattamenti di potabilizzazione.

VERIFICA AI SENSI DEL D.LGS. n. 196/2003 E DEL REGOLAMENTO UE n. 679/2016
Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss. mm. ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.
Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

SEZIONE COPERTURA FINANZIARIA DI CUI AL D. Lgs. n. 118/2011 e ss. mm. e ii.

La presente Deliberazione non comporta implicazioni, dirette e/o indirette, di natura economico - finanziaria e/o patrimoniale e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio Regionale.

L'Assessore al Bilancio con delega alle Risorse Idriche, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art.4, comma 4, d) della L.R. n. 7/1997 che detta *"norme in materia di organizzazione dell'Amministrazione Regionale"* propone alla Giunta:

1. **DI PRENDERE ATTO** di tutto quanto espresso in premessa ed in particolare che:
   a) a conclusione dell'attività di monitoraggio delle acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile per le annualità 2019, l'ARPA Puglia, con nota prot. n. 85675 del 09.12.2020 ha trasmesso la relazione "*Acque destinate alla produzione di acqua potabile. Proposta di Classificazione per l'annualità 2019*"(acquisita agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n.12973 del 14.12.2020), allegata quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (**Allegato A)**;
   b) nella suddetta relazione, sono riportate le valutazioni delle conformità dei singoli parametri rispetto ai limiti imposti dalla norma, le proposte di deroga, nonché la conseguente proposta di classificazione delle acque dell'invaso di Occhito in Categoria A2 e dell'invaso del Locone in Categoria A3.
2. **DI AUTORIZZARE** le deroghe al parametro "*Temperatura"* per le acque dell'invaso di Occhito e dell'invaso del Locone ai sensi dell'art. 81 c.1 lettera b) del D.Lgs. 152/2006, come proposte da ARPA Puglia nella relazione di cui al punto 1a.
3. **DI APPROVARE** le classificazioni delle acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile

dell'invaso di Occhito in **Categoria A2** e dell'invaso del Locone in **Categoria A3**, come risultanti dalla relazione di ARPA Puglia di cui al punto 1a.

4. **DI PUBBLICARE** il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia e sul sito internet regionale in versione integrale.
5. **DI TRASMETTERE** copia del presente provvedimento - a cura della Sezione Risorse Idriche - alla Sezione Regionale "Promozione della Salute e del Benessere" del Dipartimento "Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per Tutti", all'ARPA Puglia e all'Acquedotto Pugliese S.p.A, per gli opportuni adempimenti di competenza, nonché all'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale, quale aggiornamento per le attività di approfondimento sui bacini interregionali dell'Occhito e del Locone.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e europea e che il presente schema di provvedimento è conforme alle risultanze istruttorie.

L'istruttore
dott.ssa Daniela PAGLIARULO

La *PO Monitoraggio corpi idrici e analisi, controllo e gestione indicatori di qualità*
arch. Rosangela COLUCCI

Il Dirigente della Sezione Risorse Idriche
Ing. Andrea ZOTTI

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento ai sensi dell'art. 18, comma 1, Decreto del Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n. 443 e ss.mm.ii., NON RAVVISA osservazioni riportate nell'allegato alla presente proposta di DGR.

Il Direttore del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale
prof. Gianluca NARDONE

L'Assessore al bilancio con delega alle Risorse Idriche
avv. Raffaele PIEMONTESE

LA GIUNTA

Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore al Bilancio, con delega alle Risorse Idriche;
viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;
A voti unanimi, espressi nei modi di legge

DELIBERA

1. **DI PRENDERE ATTO** di tutto quanto espresso in premessa ed in particolare che:

   a) a conclusione dell'attività di monitoraggio delle acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile per le annualità 2019, l'ARPA Puglia, con nota prot. n. 85675 del 09.12.2020 ha trasmesso la relazione "*Acque destinate alla produzione di acqua potabile. Proposta di Classificazione per l'annualità 2019*"(acquisita agli atti della Sezione Risorse Idriche con prot. n.12973 del 14.12.2020), allegata quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (**Allegato A)**;

   b) nella suddetta relazione, sono riportate le valutazioni delle conformità dei singoli parametri rispetto ai limiti imposti dalla norma, le proposte di deroga, nonché la conseguente proposta di classificazione delle acque dell'invaso di Occhito in Categoria A2 e dell'invaso del Locone in Categoria A3.

2. **DI AUTORIZZARE** le deroghe al parametro "*Temperatura"* per le acque dell'invaso di Occhito e dell'invaso del Locone ai sensi dell'art. 81 c.1 lettera b) del D.Lgs. 152/2006, come proposte da ARPA Puglia nella relazione di cui al punto 1a.
3. **DI APPROVARE** le classificazioni delle acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile dell'invaso di Occhito in **Categoria A2** e dell'invaso del Locone in **Categoria A3**, come risultanti dalla relazione ARPA di cui al punto 1a.
4. **DI PUBBLICARE** il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia e sul sito internet regionale in versione integrale.
5. **DI TRASMETTERE** copia del presente provvedimento - a cura della Sezione Risorse Idriche - alla Sezione Regionale "Promozione della Salute e del Benessere" del Dipartimento "Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per Tutti", all'ARPA Puglia e all'Acquedotto Pugliese S.p.A, per gli opportuni adempimenti di competenza, nonché all'Autorità di Bacino Distrettuale dell'Appennino Meridionale, quale aggiornamento per le attività di approfondimento sui bacini interregionali dell'Occhito e del Locone.

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA GIUNTA
GIOVANNI CAMPOBASSO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

ZOTTI ANDREA
15.12.2020
12:37:27 UTC

ALLEGATO A

ARPA PUGLIA

Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente

SERVIZIO DI MONITORAGGIO DEI CORPI IDRICI SUPERFICIALI DELLA REGIONE PUGLIA

Monitoraggio qualitativo dei corpi idrici superficiali

per il triennio 2016-2018

La Rete di monitoraggio per le acque a specifica destinazione

Acque destinate alla produzione di acqua potabile

Proposta di classificazione

per l'annualità 2019

-dicembre 2020-

Acque destinate alla produzione di acqua potabile

Proposta di classificazione per l'annualità 2019

A cura di:

Nicola Ungaro
ARPA Puglia – Direttore della UOC Ambienti Naturali
Erminia Sgaramella
ARPA Puglia – UOC Ambienti Naturali

2

con il contributo dei Dipartimenti Provinciali di ARPA Puglia di Foggia e Bari, Territorio e Laboratorio

ARPA PUGLIA

Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente

Direzione Scientifica

Acque destinate alla produzione di acqua potabile
Annualità 2019

Premessa

I due bacini artificiali destinati alla produzione di acqua potabile nella Regione Puglia sono l'invaso di Occhito sul Fortore, al confine con la regione Molise, e l'invaso di Monte Melillo, sul torrente Locone, affluente del fiume Ofanto. Le acque degli invasi sono derivate agli impianti di potabilizzazione del Fortore e del Locone.
La Regione Puglia ha proceduto per la prima volta alla classificazione delle acque dei due invasi con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1284 del 21 luglio 2009 e successiva rettifica, effettuata con D.G.R. n. 1656 del 15 settembre 2009, in esito alla campagna di monitoraggio condotta nel 2008; le acque di entrambi gli invasi sono state preventivamente classificate, ai sensi dell'art. 80 del D.lgs. n. 152/06, nella categoria A2.
Successivamente le acque dei due invasi sono state sempre e costantemente monitorate, con le relative proposte di classificazione da parte di questa Agenzia.

In questo documento si riporta la proposta di classificazione delle acque destinate alla produzione di acqua potabile per l'anno 2019, ai sensi dell'articolo 80 del D.Lgs. n. 152/2006, facendo riferimento alla metodologia di calcolo riportata nell'Allegato 2 alla Parte III del D.Lgs. n. 152/06.

Normativa

La normativa italiana di riferimento, il D.Lgs. n. 152/2006, richiede che le acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile siano classificate a seconda delle loro caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche e sottoposte ai trattamenti corrispondenti.
Per la classificazione nelle categorie A1, A2 o A3, le acque devono essere conformi ai valori specificati per ciascuno dei parametri indicati nella Tabella 1/A dell'Allegato 2 alla Parte III del D.Lgs. n. 152/2006. 3
In particolare, i valori devono essere conformi nel 95% dei campioni ai valori limite specificati nelle *colonne I (valori Imperativi)* e nel 90% ai valori limite specificati nelle *colonne G (valori Guida)*, quando non sia indicato il corrispondente valore nella colonna I.
Per il rimanente 5% o il 10% dei campioni che, secondo i casi, non siano conformi ai limiti, i parametri non devono discostarsi in misura superiore al 50% dal valore limite indicato, esclusi la temperatura, il pH, l'ossigeno disciolto ed i parametri microbiologici.

A seconda della categoria di appartenenza, le acque sono sottoposte ai trattamenti corrispondenti, come indicato nella tabella seguente.

Definizione delle tipologie di trattamento ai sensi del D.Lgs. n. 152/2006

Categoria	Trattamento
A1	Trattamento fisico semplice e disinfezione
A2	Trattamento fisico e chimico normale e disinfezione
A3	Trattamento fisico e chimico spinto, affinazione e disinfezione

Qualora le acque presentino caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche qualitativamente inferiori ai valori limite imperativi della categoria A3, possono essere utilizzate, in via eccezionale, solo qualora non sia possibile ricorrere ad altre fonti di approvvigionamento e a condizione che le acque siano sottoposte ad opportuni trattamenti che consentano alle stesse di rientrare nei limiti previsti dalla normativa precedentemente citata.

Nel corso di 12 mesi di monitoraggio, la frequenza minima di campionamento e analisi per le acque a tale specifica destinazione già classificate è pari a **8**, fatta eccezione per i parametri del Gruppo I (pH, colore, materiali totali in sospensione, temperatura, conduttività, odore, nitrati, cloruri, fosfati, COD, ossigeno disciolto, BOD_5, ammoniaca), la cui frequenza annuale di monitoraggio, per le acque classificate in Categoria A3, deve essere pari a **12** campionamenti.

Deroghe
Per alcuni dei parametri previsti dalla tabella 1/A (colore, temperatura, nitrati, rame, solfati, ammoniaca) sono previste deroghe nei casi contemplati all'art. 81, lettera b) del D.Lgs. n. 152/2006, come di seguito integralmente riportato:
"*Per le acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile, le regioni possono derogare ai valori dei parametri di cui alla Tabella 1/A dell'Allegato 2 alla parte terza del presente decreto:*

> *b) limitatamente ai parametri contraddistinti nell'Allegato 2 alla parte terza del presente decreto Tabella 1/A dal simbolo (o), qualora ricorrano circostanze meteorologiche eccezionali o condizioni geografiche particolari*".

Per i parametri nitrati, ferro disciolto, manganese, fosfati, COD, Saturazione dell'Ossigeno disciolto e BOD_5 è possibile derogare ai limiti *nel caso di laghi che abbiano una profondità non superiore ai 20 metri, che per rinnovare le loro acque impieghino più di un anno e nel cui specchio non defluiscano acque di scarico, limitatamente ai parametri contraddistinti nell'Allegato 2 alla parte terza del presente decreto, Tabella 1/A da un asterisco (*)* [art. 81 comma 1 lettera d)].
Per tutti i parametri della Tabella 1/A è possibile, infine, derogare ai limiti di legge *in caso di inondazioni o di catastrofi naturali* [art. 81 comma 1 lettera a)] o *quando le acque superficiali si arricchiscono naturalmente di talune sostanze con superamento dei valori fissati per le categorie A1, A2 e A3* [art. 81 comma 1 lettera c)]. 4

Monitoraggio 2019 - Analisi, risultati e proposta di classificazione

Le attività di controllo delle acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile sono incluse nell'ambito del più vasto piano di monitoraggio dei corpi idrici superficiali della Regione Puglia ai sensi della Direttiva Quadro Acque e del D.Lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii., di cui costituiscono parte integrante.
Ai fini della conformità alla specifica destinazione d'uso, anche nel 2019 ARPA Puglia ha monitorato i due invasi regionali destinati alla produzione di acqua potabile attraverso una stazione di controllo per ciascuno di essi.

Corpo idrico superficiale della Regione Puglia	Codice sito di monitoraggio	LAT (gradi, minuti, secondi–millesimi)	LONG (gradi, minuti, secondi–millesimi)
Occhito (Fortore)	**AP_IO01**	41°37'10,202'' N	14°58'8,438'' E
Locone (Monte Melillo)	**AP_IL01**	41°05'25,270'' N	16°00'12,510'' E

Nelle tabelle seguenti sono riportati i parametri e le frequenze di monitoraggio stabilite nel Piano di monitoraggio per le Acque destinate alla produzione di acqua potabile; oltre ai parametri previsti dal D.Lgs. n. 152/2006, si è stabilito di monitorare *una tantum* le sostanze di cui alle tabelle 1/A e 1/B del D.M. 260/2010, così come modificate dal D.Lgs. 172/2015.
Tra queste rientrano i parametri *Idrocarburi policiclici aromatici* e *Antiparassitari totali,* appartenenti al Gruppo III di cui al punto 2.2) dell'All. 2, sezione A del D.Lgs. n. 152/2006, per i quali la stessa norma

prevede che si possa ridurre la frequenza di campionamento, ove non vi siano fonti antropiche o naturali che ne possano determinare presenza nelle acque. In particolare, nel quinquennio precedente, gli esiti analitici delle singole sostanze che compongono *IPA* e *Antiparassitari totali* sono sempre risultati inferiori al limite di quantificazione.

ACQUE DESTINATE ALLA PRODUZIONE DI ACQUA POTABILE
(n° 2 Corpi Idrici, n° 2 stazioni di campionamento)
Parametri di cui alla Tab. 1/A – All. 2 – Parte III - D.Lgs. 152/2006 e Sostanze chimiche di cui alle Tabelle 1/A e 1/B del D.Lgs 172/2015 (una tantum)

Matrice "Acque", parametri di cui alla Tabella 1/A dell'Allegato 2, Parte III, del D.Lgs. 152/2006 - Monitoraggio con cadenza mensile	
Acidità (concentrazione ioni idrogeno)	pH
Totale materie in sospensione	TSS
Temperatura	°C
Conducibilità	Conducibilità
Fluoruri	F
Cloruri	Cl
Cloro organico totale estraibile	Cl_2
Domanda chimica ossigeno (COD)	COD
Tasso di saturazione dell'ossigeno disciolto	O_2
Domanda biochimica di ossigeno (BOD_5) a 20 °C senza nitrificazione	BOD_5
Carbonio organico totale	TOC
Carbonio organico residuo (dopo flocculazione e filtrazione su membrana da 5 µ) TOC	TOCdf
Caratteri organolettici	Colore
	Odore
Nutrienti	Azoto Kjeldahl (N-tot. escluso NO_2 ed NO_3)
	NH_4
	NO_3
	NO_2
	PO_4
Solfati	SO_4
Cianuri	Cn
Metalli	Antimonio
	Arsenico
	Bario
	Berillio
	Boro
	Cadmio
	Cobalto
	Cromo totale
	Ferro disciolto
	Manganese
	Mercurio
	Nichelio
	Piombo
	Rame
	Selenio
	Vanadio
	Zinco
Fenoli	Metodo paranitroanilina
	Metodo 4-amminoantipirina
Tensioattivi (che reagiscono al blu di metilene)	MBAS
Sostanze estraibili al cloroformio	SEC
Idrocarburi disciolti o emulsionati	Idrocarburi di origine petrolifera
Batteriologia	Coliformi totali
	Coliformi fecali
	Streptococchi fecali
	Salmonella

Matrice "Acque", sostanze chimiche di cui alle Tabelle 1/A e 1/B del D.Lgs 172/2015 - Monitoraggio *una tantum*	
Pesticidi	1.1.1-tricloro-2.2bis(p-clorofenil)etano
	1.1.1-tricloro-2(o-clorofenil)-2-(p-clorofenil)etano
	1.1-dicloro-2.2bis(p-clorofenil)etilene
	1.1-dicloro-2-(o-clorofenil)-2-(p-clorofenil)etilene
	2.4'-DDD
	alfa-HCH
	beta-HCH
	gamma-HCH
	delta-HCH
	Aldrin
	Dieldrin
	Endrin
	Isodrin
	alfa-Endosulfan
	Parathion
	Esaclorobenzene
	Pentaclorobenzene
Solventi clorurati	1.2.4-triclorobenzene
	1.2.3-triclorobenzene
	esaclorobutadiene
	1.2-dicloroetano
	tricloroetilene
	tetracloroetilene
	diclorometano
	triclorometano
Alchilfenoli	Ottilfenolo
	4(para)nonilfenolo
Tetracloruro di carbonio	CCl_4
Pesticidi fosforati	Clorpyrifos
	Clorfenvinfos
Ftalati	Ftalato di bis (2-etilesile)
Difenileteri bromati	sommatoria congeneri 28, 47, 99, 100, 153, 154
Idrocarburi Policiclici Aromatici	antracene
	benzo(a)pirene
	benzo(b)fluorantene
	benzo(ghi)perilene
	benzo(k)fluorantene
	fluorantene
	indeno(1.2.3-cd)pirene
	naftalene
Composti organostannici	tributilstagno
Prodotti fitosanitari	trifuralin
	alaclor
	simazina
	atrazina
Diserbanti ureici	diuron
	isoproturon
Solventi aromatici	benzene

5

Anche nel corso del 2019, a causa di problematiche tecniche dei laboratori di ARPA Puglia, non è stato possibile effettuare la determinazione del parametro "Sostanze estraibili al cloroformio"; l'analisi dei dati storici di tale parametro nei due invasi ha comunque mostrato valori sempre rientranti nel limiti per la classificazione in A1.
Nell'invaso di Occhito, il parametro "Cloro organico totale estraibile" non è stato determinato, in quanto il metodo utilizzato dal Laboratorio ARPA di competenza è in fase di rivalutazione.
Ciò premesso, i risultati del monitoraggio condotto nel corso del 2019 hanno permesso di valutare la conformità delle acque dei due invasi rispetto ai limiti imposti dalla norma, e quindi di classificarli.
Nella tabella seguente si riporta la proposta di classificazione in accordo ai singoli parametri per l'anno 2019.

ARPA PUGLIA

Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente

Direzione Scientifica

Acque destinate alla produzione di acqua potabile
Annualità 2019

Monitoraggio 2019 - Acque destinate alla produzione di acqua potabile.
Verifica della Conformità al D.Lgs. 152/06

	2019	
	Occhito presso diga	Locone presso diga
	AP_IO01	AP_IL01
Parametro	Categoria	Categoria
pH	A1	A2
Colore	A1	A2
Solidi sospesi	A1	A1
Temperatura	A1 (proposta di deroga)	A1 (proposta di deroga)
Conduttività	A1	A1
Odore	A1	A1
Nitrati	A1	A1
Fluoruri	A1	A1
Cloro organico totale estraibile	n.d.	-
Ferro disciolto	A1	A1
Manganese	A1	A1
Rame	A1	A1
Zinco	A1	A1
Boro	A1	A1
Berillio	-	-
Cobalto	-	-
Nichel	-	-
Vanadio	-	-
Arsenico	A1	A1
Cadmio	A1	A1
Cromo totale	A1	A1
Piombo	A1	A1
Selenio	A1	A1
Mercurio	A1	A1
Bario	A1	A1
Cianuro	A1	A1
Solfati	A1	A1
Cloruri	A1	A1
Tensioattivi	A1	A3
Fosfati	A1	A1
Fenoli	A1	A1
Idrocarburi disciolti o emulsionati	A1	A1
Idrocarburi policiclici aromatici	A1	A1
Antiparassitari totali	A1	A1
COD	-	-
Saturazione O_2 disciolto	A1	A1
BOD_5	A2	A2

6

ARPA PUGLIA

Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente

Direzione Scientifica

Acque destinate alla produzione di acqua potabile
Annualità 2019

	2019	
	Occhito presso diga	**Locone** presso diga
	AP_IO01	**AP_IL01**
Parametro	**Categoria**	**Categoria**
Azoto Kjeldahl	**A1**	**A1**
Ammoniaca	**A1**	**A1**
Sostanze estraibili al cloroformio	n.d.	n.d.
Carbonio organico totale	-	-
Carbonio organico residuo TOC	-	-
Coliformi Totali	**A2**	**A2**
Coliformi Fecali	**A1**	**A2**
Streptococchi Fecali	**A1**	**A2**
Salmonelle	**A2**	**A3**
PROPOSTA DI CLASSIFICAZIONE in Categoria	**A2**	**A3**

Sulla base degli esiti del monitoraggio condotto nel 2019 si formulano, pertanto, le seguenti proposte di classificazione:

Invaso di Occhito

7

Proposta di classificazione in categoria A2

Gli esiti analitici, nel 2019, sono tali da consentire di avanzare la proposta di classificazione in categoria A2, dopo un quinquennio di classificazione in A3.

La proposta di classificazione in A2 è condizionata dai parametri BOD_5, Coliformi totali e Salmonelle; tutti i restanti parametri rientrano nei limiti previsti per la classificazione in Categoria A1.

Per il parametro temperatura si propone una deroga ai sensi dell'art. 81 lettera b) per i due superamenti del valore limite (26 °C a fronte del valore imperativo di 25 °C) **registrati nelle mensilità di giugno e luglio, date le caratteristiche meteo-climatiche regionali e locali.**

Invaso del Locone

Proposta di classificazione in categoria A3

Anche per il 2019 si reitera la proposta di classificazione in categoria A3, condizionata dal parametro "Salmonelle", la cui presenza in un litro è stata rinvenuta in quattro campioni e dal parametro "Tensioattivi".

I parametri "pH", "colore", "BOD_5", "Coliformi totali", "Coliformi fecali" e "Streptococchi" presentano valori rientranti nei limiti della Categoria A2; tutti i restanti parametri rientrano nei limiti previsti per la classificazione in Categoria A1.

Per il parametro temperatura, infine, si propone una deroga ai sensi dell'art. 81 lettera b) per i tre superamenti del valore limite registrati nelle mensilità di giugno, luglio e agosto, date le caratteristiche meteo-climatiche regionali e locali.

Analisi delle criticità e trend

In generale la situazione qualitativa dei due invasi appare in miglioramento.
Per l'invaso di Occhito si avanza – dopo un quinquennio – una proposta di classificazione in A2; il parametro BOD_5, che ha condizionato a partire dal 2014 la classificazione in A3, continua a presentare un trend della media annua in miglioramento (media annua 2019 pari a 2,68 mg/l; 2018 pari a 3 mg/L; 2017 pari a 3,33 mg/L; 2016 pari a 3,58 mg/L; 2015 pari a 4,16 mg/L).

Con riferimento all'invaso del Locone, si conferma rientrata la criticità legata al parametro BOD_5 che ne aveva condizionato, per il 2016, la proposta di classificazione in SubA3. Nel 2018, i valori sono risultati sempre inferiori al limite di rilevabilità strumentale, fatta eccezione per i valori misurati nei mesi di luglio e agosto. Si conferma la criticità legata alla presenza di Salmonelle.

Classificazione nelle categorie di trattamento degli invasi pugliesi.
Periodo 2008-2019

	Invaso di Occhito	Invaso del Locone
2008	A2	A2
2009	A2	A2
2010	A2	A3
2011	A2	A2
2012	A2	A3
2013	A2	A3
2014	A3	A3
2015	A3	A3
2016	A3	subA3
2017	A3	A3
2018	A3	A3
2019	A2	A3

8

Di seguito si riporta la tabella con gli esiti analitici relativi ai parametri della Tab. 1/A, Allegato 2 alla parte III del D.Lgs. n. 152/06 registrati nei due invasi destinati alla produzione di acqua potabile, valutati secondo la legenda qui riportata:

Legenda

(o) deroghe in conformità all'**art.8 lettera b**
(*) deroghe in conformità all'**art.8 lettera d**

Valori che rientrano nella categoria A1
Valori che rientrano nella categoria A2
Valori che rientrano nella categoria A3
Valori superiori ai limiti indicati in Tab.
Limiti non previsti in Tabella
m.l.q. valore minore del limite di qualificazione

.

Acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile della Regione Puglia. Annualità 2019 (segue alla pagina successiva).

Stazione	Ambito geografico		Prelievo	pH	Colore	Solidi sospesi	Temperatura	Conduttività	Odore	Nitrati	Fluoruri	Cloro organico totale estraibile	Ferro disciolto	Manganese	Rame	Zinco	Boro	Berillio	Cobalto	Nichel	Vanadio	Arsenico	Cadmio	Cromo totale	Piombo	Selenio	Mercurio
			parametri derogabili		(o)		(o)			(*) - (o)			(*)	(*)	(o)												
			data	Unità	mg/L scala pt	mg/L MES	C°	µS/cm a 20°C	fattore diluizione a 25°C	mg/L NO3	mg/L F	mg/L Cl	mg/L Fe	mg/L Mn	mg/L Cu	mg/L Zn	mg/L B	mg/L Be	mg/L Co	mg/L Ni	mg/L V	mg/L As	mg/L Cd	mg/L Cr	mg/L Pb	mg/L Se	mg/L Hg
AP_IO01	Occhito	presso diga	21/01/19	8,1	Assenza	4	7	433	1	6	0,5		0,03	m.l.q.	0,002	m.l.q.	0,17	m.l.q.	m.l.q.	0,002	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			19/02/19	7,6	Assenza	9	7	432	1	6	0,5		m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,15	m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,0005	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			22/05/19	8,1	Assenza	29	17	552	1	6	0,5		m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,16	m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			11/06/19	8,1	Assenza	5	23	601	1	5	0,5		m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,16	m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			18/06/19	8,1	Assenza	3	26	625	1	5	0,5		m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,16	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			30/07/19	8,3	Assenza	5	26	619	1	4	0,5		0,010	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,15	m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			10/09/19	8,2	Assenza	3	24	598	1	3	0,5		m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,16	m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			24/09/19	8,3	Assenza	3	23	588	1	3	0,5		m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,16	m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			15/10/19	8,3	Assenza	1	20	559	1	3	0,5		m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,16	m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			26/11/19	8,2	Assenza	1	15	504	1	m.l.q.	0,5		m.l.q.	0,01	0,001	m.l.q.	0,16	m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			17/12/19	7,9	Assenza	12	12	477	1	4	0,5		m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	0,17	m.l.q.	m.l.q.	0,001	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
				A1	A1	A1	A1*	A1	A1	A1	A1	n.d.	A1	A1	A1	A1	A1	-	-	-	-	A1	A1	A1	A1	A1	A1
AP_IL01	Locone	presso diga	28/01/19	8,2	7	12	7	m.l.q.	Accettabile	3	0,6	m.l.q.	m.l.q.	0,02	0,001	m.l.q.	0,07	m.l.q.	m.l.q.	0,001	0,002	0,001	m.l.q.	m.l.q.	0,0003	m.l.q.	m.l.q.
			19/02/19	8,7	6	3,1	8	m.l.q.	Accettabile	4	0,6	m.l.q.	0,18	0,01	0,002	m.l.q.	0,13	m.l.q.	m.l.q.	0,001	0,002	0,001	m.l.q.	m.l.q.	0,0003	m.l.q.	m.l.q.
			25/03/19	8,3	15	m.l.q.	12	550	Accettabile	5	0,6	m.l.q.	0,04	0,01	0,003	m.l.q.	0,15	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	0,002	0,001	0,00005	m.l.q.	0,0003	m.l.q.	m.l.q.
			16/04/19	8,6	23	m.l.q.	14	575	Accettabile	5	0,6	m.l.q.	0,06	0,01	0,002	m.l.q.	0,09	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	0,002	0,001	m.l.q.	m.l.q.	0,0003	m.l.q.	m.l.q.
			20/05/19	8,6	23	4,2	17	635	Accettabile	5	0,6	m.l.q.	0,02	0,01	0,002	m.l.q.	0,13	m.l.q.	m.l.q.	0,001	0,002	0,001	m.l.q.	m.l.q.	0,0002	m.l.q.	m.l.q.
			24/06/19	8,2	1	4,8	26	766	Accettabile	5	0,7	m.l.q.	0,05	0,01	m.l.q.	m.l.q.	0,13	m.l.q.	m.l.q.	0,001	0,002	0,001	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			23/07/19	8,4	3	m.l.q.	26	755	Accettabile	5	0,6	m.l.q.	m.l.q.	0,01	m.l.q.	m.l.q.	0,14	m.l.q.	m.l.q.	0,001	0,002	0,001	m.l.q.	m.l.q.	0,0003	m.l.q.	m.l.q.
			26/08/19	8,6	3	m.l.q.	26	758	Accettabile	4	0,6	m.l.q.	m.l.q.	0,01	0,002	0,05	0,14	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	0,002	0,001	0,00017	m.l.q.	0,0001	m.l.q.	m.l.q.
			24/09/19	8,5	m.l.q.	5,4	23	705	Accettabile	m.l.q.	0,6	m.l.q.	0,01	0,01	m.l.q.	m.l.q.	0,14	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	0,002	0,001	0,00022	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.
			21/10/19	8,6	3	6,5	20	1	Accettabile	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	0,01	0,02	m.l.q.	m.l.q.	0,13	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	0,002	0,001	m.l.q.	m.l.q.	0,0002	m.l.q.	m.l.q.
			26/11/19	8,3	m.l.q.	9,7	14	m.l.q.	Accettabile	4	0,6	m.l.q.	m.l.q.	0,03	m.l.q.	m.l.q.	0,14	m.l.q.	m.l.q.	0,001	0,002	0,001	m.l.q.	m.l.q.	0,0004	m.l.q.	m.l.q.
			16/12/19	8,3	5	10	11	m.l.q.	Accettabile	5	0,6	m.l.q.	m.l.q.	0,03	m.l.q.	m.l.q.	0,15	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	0,002	0,001	m.l.q.	m.l.q.	0,0002	m.l.q.	m.l.q.
				A2	A2	A1	A1*	A1	A1	A1	A1	-	A1	A1	A1	A1	A1	-	-	-	-	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Limiti ai sensi del D.Lgs.152/2006 All.2 - Tabella 1/A		A1	G	6,5-8,5	10	25	22	1000	3	25	0,7/1	-	0,1	0,05	0,02	0,5	1	-	-	-	-	0,01	0,001	-	-	-	0,0005
			I	-	20(o)	-	25(o)	-	-	50(o)	1,5	-	0,3	-	0,05(o)	2	-	-	-	-	-	0,05	0,005	0,05	0,05	0,01	0,001
		A2	G	5,5-9	50	-	22	1000	10		0,7/1,7	-	1	0,1	0,05	1	1	-	-	-	-	-	0,001	-	-	-	0,0005
			I	-	100(o)	-	25(o)	-	-	50(o)		-	2	-	-	5	-	-	-	-	-	0,05	0,005	0,05	0,05	0,01	0,001
		A3	G	5,5-9	50	-	22	1000	20		0,7/1,7	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	0,05	0,001	-	-	-	0,0005
			I	-	200(o)	-	25(o)	-	-	50(o)		-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	0,1	0,005	0,05	0,05	0,01	0,001

ARPA PUGLIA

Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente

Direzione Scientifica

Acque destinate alla produzione di acqua potabile
Annualità 2019

parametri derogabili (o) (*) (*) (*) (o)

Stazione	Ambito geografico		Prelievo	Bario	Cianuro	Solfati	Cloruri	Tensioattivi	Fosfati	Fenoli	Idrocarburi disciolti o emulsionati	Idrocarburi policiclici aromatici	Antiparassitari totali	COD	Saturazione O 2 disciolto	BOD5	Azoto Kjeldahl	Ammoniaca	Sostanze estraibili al cloroformio	Carbonio organico totale	Carbonio organico residuo TOC	Coliformi Totali	Coliformi Fecali	Streptococchi Fecali	Salmonelle
			data	mg/L Ba	mg/L CN	mg/L SO4	mg/L Cl	mg/L solfato di laurile	mg/L P2O5	mg/L C6H5OH	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L O2	% O2	mg/L O2	mg/L N	mg/L NH4	mg/L SEC	mg/L C	mg/L C	/100ml	/100ml	/100ml	-
AP_IO01	Occhito	presso diga	21/01/19	0,06	m.l.q.	86	34	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			10	102,3	4	m.l.q.	m.l.q.		3	3	37	3	8	Assenza in 1L e 5L
			19/02/19	0,06	m.l.q.	83	34	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			10	105,4	m.l.q.	1	m.l.q.		3	3	9	0	0	Assenza in 1L e 5L
			22/05/19	0,05	m.l.q.	85	34	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	101	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.		3	3	15	0	0	Assenza in 1L e 5L
			11/06/19	0,04	m.l.q.	82	33	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	0	0	m.l.q.	101,9	4	m.l.q.	m.l.q.		4	4	370	0	2	Assenza in 1L e 5L
			18/06/19	0,05	m.l.q.	82	33	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	107	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.		3	3	700	0	0	Assenza in 1L e 5L
			30/07/19	0,05	m.l.q.	82	34	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	111,5	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.				1.100	0	0	Assenza in 1L e 5L
			10/09/19	0,05	m.l.q.	83	33	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	93,2	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.		3	3	3.600	0	0	Assenza in 1L, presenza in 5L
			24/09/19	0,06	m.l.q.	84	33	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	96,7	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.		3	3	3.400	0	0	Assenza in 1L e 5L
			15/10/19	0,06	m.l.q.	82	34	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	91,7	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.		3	3	2.300	0	0	Assenza in 1L e 5L
			26/11/19	0,06	m.l.q.	83	35	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			11	92,3	4	m.l.q.	m.l.q.		3	3	210	17	37	Assenza in 1L, presenza in 5L
			17/12/19	0,06	m.l.q.	91	51	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			10	98,8	7	m.l.q.	m.l.q.		3	3	18	0	0	Assenza in 1L, presenza in 5L
				A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	-	A1	A2	A1	A1	n.d.	-	-	A2	A1	A1	A2
AP_IL01	Locone	presso diga	28/01/19	0,04	m.l.q.	81	52	0,1	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	101	m.l.q.	m.l.q.	0,05		2,7	1,8	68	39	81	Assenza in 1L e 5L
			19/02/19	0,07	m.l.q.	84	54	0,3	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	115	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.		3	1,9	14	11	10	Assenza in 1L e 5L
			25/03/19	0,07	m.l.q.	92	58	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	96	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.		3,9	2,5	48	13	0	Assenza in 1L, presenza in 5L
			16/04/19	0,07	m.l.q.	92	58	0,2	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	98	m.l.q.	1,0	0,06		3,3	2,4	42	23	21	Presenza/1L
			20/05/19	0,08	m.l.q.	97	61	0,2	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	0	0	m.l.q.	91	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.		3	2,9	24	11	10	Assenza in 1L, presenza in 5L
			24/06/19	0,07	m.l.q.	100	66	0,2	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	95	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.		3,8	2,9	42	13	0	Presenza/1L
			23/07/19	0,08	m.l.q.	100	66	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	100	9	1,0	m.l.q.		4	2,8	50	10	0	Assenza in 1L e 5L
			26/08/19	0,08	m.l.q.	100	69	m.l.q.	0,3	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	94	4	1,0	m.l.q.		3,7	3,6	43	14	13	Assenza in 1L e 5L
			24/09/19	0,08	m.l.q.	99	63	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	86	m.l.q.	1,0	m.l.q.		2,8	1,6	19	0	0	Assenza in 1L e 5L
			21/10/19	0,08	m.l.q.	100	68	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	81	m.l.q.	1,0	m.l.q.		2,6	2	11	0	0	Assenza in 1L e 5L
			26/11/19	0,09	m.l.q.	96	65	0,3	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	87	m.l.q.	1,0	0,02		2,6	m.l.q.	200	33	18	Presenza/1L
			16/12/19	0,08	m.l.q.	94	62	0,4	m.l.q.	m.l.q.	m.l.q.			m.l.q.	91	m.l.q.	1,0	0,04		2,7	1,8	130	61	74	Presenza/1L
				A1	A1	A1	A1	A3	A1	A1	A1	A1	A1	-	A1	A2	A1	A1	n.d.	-	-	A2	A2	A2	A3

10

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2100

"Italian Response to COVID19: Improving Governance and Community Preparedness for a Resilient Society (IRC19)" – USAID. Approvazione Schema di Convenzione, a titolo gratuito, ai sensi dell'art. 56 del D.lgs. 3 luglio 2017, n. 117, tra la Regione Puglia e Fondazione di Religione "Opera San Francesco Saverio" – Collegio Universitario Aspiranti Medici Missionari (CUAMM).

Il Presidente della Giunta Regionale, sulla base dell'istruttoria espletata dal Funzionario istruttore titolare dell'incarico di posizione equiparata a P.O. "Sostegno innovazione Governance regionale" e confermata dal Dirigente della Sezione Sicurezza del Cittadino, Politiche per le Migrazioni ed Antimafia Sociale nonché dal Segretario Generale della Presidenza, riferisce quanto segue:

PREMESSO CHE:

Con Deliberazione n. 1518/2015, la Giunta regionale ha approvato l'adozione del modello organizzativo denominato "M.A.I.A.";

Con Decreto n. 443/2015, il Presidente della Giunta regionale ha adottato l'Atto di Alta Organizzazione della Regione Puglia, ai sensi dell'art. 42, comma 2, lett. h), dello Statuto della Regione Puglia;

Il predetto D.P.G.R. istituisce, presso la Presidenza della Giunta regionale, la Sezione "Sicurezza del cittadino, politiche per le migrazioni ed antimafia sociale", con il compito di coordinarne le attività relative ai temi di propria competenza.

Con D.G.R. n. 2439 del 30/12/2019 è stato nominato Dirigente della Sezione Sicurezza del cittadino, Politiche per le Migrazioni ed Antimafia sociale, il Dott. Domenico De Giosa;

- il Regolamento (UE) N. 514/2014 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 aprile 2014, recante disposizioni generali sul Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione (FAMI) 2014-2020 e sullo strumento di sostegno finanziario per la cooperazione di polizia, la prevenzione e la lotta alla criminalità e la gestione delle crisi, che, all'art. 7, stabilisce che, in risposta a una situazione di emergenza come definita nei regolamenti specifici, la Commissione può decidere di prestare assistenza emergenziale agli Stati membri e in paesi terzi;
- la decisione di esecuzione della Commissione C(2018) 8899 e s.m.i., con cui la Direzione Generale Migrazione e Affari interni della Commissione europea ha adottato il programma annuale di lavoro per il 2019 relativo all'assistenza emergenziale nell'ambito del Fondo Asilo Migrazione e Integrazione 2014-2020;

ATTESO CHE:

- l'art. 4 della L.R. n. 32 del 4 dicembre 2009 "Norme per l'accoglienza, la convivenza civile e l'integrazione degli immigrati in Puglia"prevede, nell'ambito della programmazione triennale regionale, interventi straordinari per la prima accoglienza dei migranti a seguito di flussi migratori conseguenti a crisi internazionali dovute a eventi bellici, crisi economiche e sociali o situazioni di instabilità politica e, l'art. 18 della medesima legge dispone che la Regione è autorizzata a concedere finanziamenti anche integrativi a sostegno degli interventi territoriali di protezione per richiedenti asilo e rifugiati;
- la Commissione Europea ha riconosciuto allo Stato Italiano alcune priorità emergenziali nell'ambito dell'Azione denominata "Ares(2017)5085811-18/10/2017 *Emergency funding to Italy under the Asylum Migration and Integration Fund* (FAMI)";
- la Commissione Europea - Direzione Generale Migrazione e Affari interni ha approvato il Progetto "Supreme" - FAMI 2014/2020 - EMAS (Emergency Assistance) - Grant Agreement n. HOME/2019/AMIF/AG/EMAS/0086, che vede coinvolti, in *partnership*, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, in qualità di *leadapplicant* in partenariato con la Regione Puglia (*coordinating partner*), la Regione

Basilicata, la Regione Calabria, la Regione Campania, la Regione Sicilia, l'Ispettorato Nazionale del Lavoro, l'Organizzazione internazionale per le migrazioni e il Consorzio Nova;

- il Progetto "Supreme" si prefigge di partire dalla necessità di rispondere a una situazione emergenziale per definire un processo organico che abbia un impatto di breve, medio e lungo termine trasformandolo progressivamente da misura emergenziale a iniziativa di integrazione strutturata;
- come previsto dal *Grant Agreement (Budget form – Action grant – forecast budget calculation)*, all'A.Re.S.S. è assegnata la gestione di quanto al SO 3 – "Promuovere processi di protezione, integrazione e autosufficienza della popolazione target incoraggiando anche la partecipazione attiva della stessa alla vita sociale" - S.A. 3.1 – "Misure di assistenza integrata, cura e trattamento al fine di salvaguardare la salute e promuovere l'inclusione sociale dei migranti legalmente presenti che vivono in condizioni di grave vulnerabilità nei luoghi identificati dal Piano";

RICHIAMATI INTEGRALMENTE:

- la Deliberazione della Giunta Regionale n. 2407 del 19 dicembre 2019, avente ad oggetto "Art. 29 LR n. 67/2019 - Interventi per l'integrazione socio- culturale degli immigrati. Destinazione somme in favore di A.Re.S.S.";
- l'A.D. n. 176 del 19/12/2019, "Art. 29 della Legge Regionale n. 67 del 28 dicembre 2019 - interventi per l'integrazione socio– culturale degli immigrati. Impegno di spesa in favore di A.re.s.s. Puglia",della Sezione Sicurezza del Cittadino, Politiche per le Migrazioni ed Antimafia Sociale della Regione Puglia;
- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 43 del 20 gennaio 2020, avente ad oggetto "Art. 29 della Legge Regionale n. 67 del 28 dicembre 2018 - interventi per l'integrazione socio– culturale degli immigrati. Approvazione Schema di Convenzione con A.re.s.s. Puglia.";
- la Deliberazione del Direttore Generale dell'A.Re.S.S. n. 44 del 10 marzo 2020, avente ad oggetto "Interventi per l'integrazione socio– culturale degli immigrati di cui all'art. 29 della L.R. n. 67 del 28 dicembre 2019 – recepimento della Convenzione tra A.Re.S.S. e Regione Puglia, ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale n. 2407 del 19 dicembre 2019 e della Deliberazione della Giunta Regionale n. 43 del 20 gennaio 2020";
- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 209 del 25 febbraio 2020, avente ad oggetto "EMAS – Emergency Assistance. Approvazione Schema di convenzione per l'affidamento ad A.re.s.s. Puglia del servizio di gestione degli interventi integrati di assistenza, trattamento e tutela della salute dei Cittadini di Paesi Terzi vittime di sfruttamento lavorativo, anche presso i siti di ospitalità dei migranti, presenti nel territorio regionale";
- l'A.D. n.29 del 28 febbraio 2020, avente ad oggetto "EMAS – Emergency Assistance. Convenzione per l'affidamento ad A.re.s.s. Puglia del servizio di gestione degli interventi integrati di assistenza, trattamento e tutela della salute dei Cittadini di Paesi Terzi vittime di sfruttamento lavorativo, anche presso i siti di ospitalità dei migranti, presenti nel territorio regionale. Impegno e liquidazione. CUP: B99E20000140007", della Sezione Sicurezza del Cittadino, Politiche per le Migrazioni ed Antimafia Sociale della Regione Puglia;
- la Deliberazione del Direttore Generale dell'A.Re.S.S. n. 54 del 19 marzo 2020, avente ad oggetto Progetto SUPREME - FAMI (Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione) 2014/2020 - EMAS (Emergency Assistance) - Grant Agreement n. HOME/2019/AMIF/AG/EMAS/0086 - interventi integrati di assistenza, trattamento e tutela dei cittadini di paesi terzi vittime di sfruttamento lavorativo, anche presso i siti di ospitalità dei migranti nel territorio regionale – recepimento della convenzione con Regione Puglia di cui alla D.G.R. n. 209 del 25/02/2020 – CUP B99E20000140007";
- l'A.D. n. 157 del 12/10/2020, con cui la Sezione "Sicurezza del cittadino, politiche per le migrazioni ed antimafia sociale" ha provveduto, ad impegnare e liquidare, in favore dell'A.Re.S.S., la spesa ulteriore di € 200.000,00 (euro duecentomila/00), a valere sulle risorse di bilancio della Regione Puglia e di cui all'art. 29 della Legge regionale n. 67 del 28 dicembre 2018), a co-finanziamento del Progetto SUPREME - FAMI (Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione) 2014/2020 - EMAS (Emergency Assistance) - Grant Agreement

n. HOME/2019/AMIF/AG/EMAS/0086 e ad integrazione della Convenzione di cui alla Deliberazione del Direttore Generale n. 44 del 10/03/2020;

- lo stesso A.D. n. 157 del 12/10/2020, con cui la Sezione "Sicurezza del cittadino, politiche per le migrazioni ed antimafia sociale" ha provveduto, ad impegnare e liquidare, in favore dell'A.Re.S.S., la spesa ulteriore di € 236.552,62 (euro duecentotrentaseimilacinquecentocinquantadue/62), a valere sulle risorse del Progetto SUPREME - FAMI (Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione) 2014/2020 - EMAS (Emergency Assistance) - Grant Agreement n. HOME/2019/AMIF/AG/EMAS/0086 e ad integrazione della Convenzione di cui alla Deliberazione del Direttore Generale n. 54 del 19/03/2020;
- la Deliberazione del Direttore Generale del'A.Re.S.S. n. 224 del 23 ottobre 2020, avente ad oggetto "Progetto SUPREME - FAMI (Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione) 2014/2020 - EMAS (Emergency Assistance) - Grant Agreement n. HOME/2019/AMIF/AG/EMAS/0086 – recepimento addendum ex A.D. n. 157 del 12/10/2020 della Regione Puglia, alle Convenzioni stipulate con la Regione Puglia e di cui alle Deliberazioni del Direttore Generale n. 44 del 10 marzo 2020 e n. 54 del 19 marzo 2020, per la realizzazione degli interventi progettuali di cui al S.O. 3 – Az. 3.1 – CUP I21F19000020009";

RILEVATO CHE la Regione Puglia - Sezione Sicurezza del Cittadino, Politiche Migratorie e Antimafia Sociale per quel che attiene al proprio ruolo di coordinating partner di Progetto, ha inteso avviare, con carattere di urgenza, vista la eccezionalità e gravità della situazione venutasi a creare a seguito della diffusione pandemica della infezione da Covid19, le azioni previste dal Progetto Supreme di cui alle Convenzioni in essere con A.Re.S.S., per le Azioni al punto 3.1 – "Misure di assistenza integrata, cura e trattamento al fine di salvaguardare la salute e promuovere l'inclusione sociale dei migranti legalmente presenti che vivono in condizioni di grave vulnerabilità nei luoghi identificati dal Piano" e, nello specifico, quelle di cui ai task:

- 3.1.3 - Costituzione di unità mobili per Servizi di assistenza e relativi team multidisciplinari, operative anche direttamente negli insediamenti;
- 3.1.4 - Redazione Piani Assistenziali Individualizzati istituzione/apertura di spazi interni per l'assistenza socio- sanitaria primaria e gli screening sanitari;
- 3.1.5 - Iniziative regionali di alfabetizzazione sociale e sanitaria rivolta alla popolazione target per incrementare la sua consapevolezza di sentire i propri bisogni, conoscere le informazioni di base sulla salute e sulla sanità e permettere l'accesso ai necessari Servizi tramite scelte informate;

RICHIAMATA INTEGRALMENTE la Deliberazione del Direttore Generale dell'A.Re.S.S. n. 55 del 24-03-2020, avente ad oggetto "Progetto SUPREME - FAMI 2014/2020 - EMAS (Emergency Assistance) - GA n. HOME/2019/AMIF/AG/EMAS/0086 - attuazione degli interventi previsti dal Az. 3.1.3/3.1.6 "Assistenza integrata, cura e trattamento al fine di salvaguardare la salute dei migranti in condizioni di grave vulnerabilità negli insediamenti pugliesi", tramite Convenzionamento ai sensi del D.Lgs. n. 117/2017 con le Organizzazioni del Terzo Settore operanti nella Capitanata – CUP B99E20000140007 - I21F19000020009";

DATO ATTO CHE con la Deliberazione appena citata sono state attivate, con la massima urgenza le azioni del Progetto "Supreme", a supporto dei Servizi Sanitari della ASL FG, valorizzando, coordinando e potenziando le iniziative che in tal senso vengono rese sul posto da tutte le Organizzazioni del Terzo Settore, procedendo all'individuazione di tutte le Organizzazioni del Terzo Settore con cui, individuati i bisogni da soddisfare, realizzare specifici interventi stipulando apposita Convenzione tra quelle operative con Unità Mobili Ambulatoriali di Assistenza nel territorio;

DATO ATTO CHE con la ste dssa Deliberazione e per le ragioni ivi espresse si è stabilito di procedere al convenzionamento, tra le altre, con "Fondazione Opera San Francesco Saverio Cuamm Onlus", con sede in Padova,alla via S. Francesco n. 126 , C.F. 00677540288, secondo lo schema di Convenzione approvato;

CONSIDERATO CHE, come dato atto con Deliberazione n. 99/2020, in data 26/03/2020, secondo quanto definito con Deliberazione n. 55/2020, è stata stipulata la Convenzione de quo con "Fondazione Opera San

Francesco Saverio Cuamm Onlus", con sede in Padova, alla via S. Francesco n. 126 , C.F. 00677540288, con effetto e decorrenza a partire dal 01/04/2020 (data di comunicazione di avvio delle attività secondo quanto ivi previsto all'art. 4);

DATO ATTO che la durata prevista della Convenzione di cui al precedente paragrafo era stabilita in n. 60 (sessanta) giorni a decorrere dalla comunicazione di avvio degli interventi e, volta a termine in data 31/05/2020 è stata oggetto di rinnovo come disposto con Deliberazione del Direttore Generale n. 112 del 28/05/2020 e n. 178 del 28/07/2020;

ATTESO CHE, in riscontro alla richiesta di disponibilità al rinnovo della Convenzione trasmessa dall'A.Re.S.S. in data 29/09/2020, con nota pervenuta in data 30/09/2020, "Fondazione Opera San Francesco Saverio Cuamm Onlus" ha espresso la propria disponibilità al rinnovo secondo quanto definito dalla Deliberazione n. 55/2020;

ATTESO CHE permangono i presupposti da cui sono scaturite le attività poste in essere in quanto, considerato che i dati epidemiologici danno evidenza del riacutizzarsi dell'epidemia da Covid19, l'emergenza sanitaria persiste come confermato con Deliberazione del Consiglio dei Ministri del 07 ottobre 2020 – "Proroga dello stato di emergenza in conseguenza del rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili" (pubblicata in G.U. n. 248 del 07/10/2020) e, pertanto, è apparso opportuno e necessario continuare ad erogare le prestazioni fornite dagli ETS in supporto alla ASL FG;

RILEVATO CHE "Fondazione Opera San Francesco Saverio Cuamm Onlus" ha proficuamente dato corso alle attività previste dalla Convenzione di cui alla Deliberazione n. 99/2020, con esito e senza rilievi di sorta, nel rispetto della programmazione degli interventi stabilita di concerto tra la ASL FG e l'Agenzia, dandone atto attraverso i report di monitoraggio e la documentazione trasmessa e agli atti di Ufficio;

VISTA la Deliberazione del Direttore Generale n.226/2020 del 28 ottobre 2020 recante "Progetto SUPREME - FAMI 2014/2020 - EMAS (Emergency Assistance) – GA n. HOME/2019/AMIF/AG/EMAS/0086 -SA 3.1 - attuazione degli interventi previsti alle Az. 3.1.3/3.1.6 "Assistenza integrata, cura e trattamento al fine di salvaguardare la salute dei migranti in condizioni di grave vulnerabilità negli insediamenti pugliesi", tramite Convenzionamento ai sensi del D.Lgs. n. 117/2017, giusta D.D.G. n. 55/2020 - Rinnovo della Convenzione [per ulteriori n. 60 giorni] con **"Fondazione Opera San Francesco Saverio Cuamm Onlus"**- CUP I21F19000020009";

PRESO ATTO della successiva ricezione di apposita proposta di Schema di Convenzione, a titolo gratuito, acquisita con prot. r_puglia/AOO_176/PROT/15/12/2020/0002319 del 15.12.2020, trasmessa dalla **Fondazione di Religione "Opera San Francesco Saverio" - Collegio Universitario Aspiranti Medici Missionari (CUAMM)**, riconosciuto anche come **Medici con l'Africa "Cuamm"** - Indirizzo: via San Francesco 126, 35121 Padova, Italia, Codice Fiscale N°: 00677540288, registrata all'elenco delle OSC presso AICS (Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo) con decreto N°2016/337/000119/4;

CONSIDERATO CHE:

- detto Schema di Convenzione tra **Medici con l'Africa "Cuamm" e Regione Puglia** del **progetto IRCI19** per conto dell'**Agenzia degli Stati Uniti per lo Sviluppo Internazionale (United States Agency for International Development – USAID),** prevede la facilitazione delle attività previste dal progetto ed in particolare la distribuzione di kit igienico-sanitari ed alimentari rivolta a soggetti indigenti che abitano i luoghi di intervento a assegnati, alla predetta "Cuamm", anche nell'ambito del Progetto "Supreme";

- la proposta progettuale all'interno della quale verrà sottoscritta la Convenzione in oggetto, è denominata **"Italian Response to COVID19: Improving Governance and Community Preparedness for a Resilient Society (IRC19)"** (di seguito "l'iniziativa") con termine al 29 agosto 2021;

- tutte le attività di progetto verranno implementate in Italia, in coordinamento con le autorità regionali e in partenariato con associazioni nazionali, il sistema accademico e gruppi appartenenti alla società civile;

- l'iniziativa supporterà azioni preparatorie, di prevenzione e mitigazione con focus sull'assistenza sociale e la protezione dei gruppi marginalizzati e vulnerabili e rafforzare la promozione di attività di WASH (Water, Sanitation & Hygiene) nelle strutture sanitarie pubbliche individuate come beneficiarie dalle autorità regionali;

- nello specifico l'iniziativa si avvale dell'esistente piattaforma di gruppi di supporto CUAMM impegnati nelle attività di sensibilizzazione territoriale;

- l'iniziativa incrementerà l'intervento già in essere nei Ghetti localizzati nella provincia di Foggia, luoghi d'intervento stabiliti con l'organizzazione per adempire le azioni del Progetto "SU.PR.EME", mediante la distribuzione di kit alimentari alla popolazione di migranti e braccianti stagionali che risiedono nell'area, e fornendo assistenza medica periodica tramite l'utilizzo di un camper ambulatorio;

- la Regione Puglia si impegnerà a facilitare il lavoro del CUAMM sul territorio regionale nell'implementazione delle attività pianificate sulla base di progettualità puntuali che possono rientrare nell'ambito della sensibilizzazione delle comunità, del sostegno alle strutture sanitarie, della formazione formale e informale degli operatori sanitari e dell'assistenza alla popolazione marginalizzata, in accordo con le indicazioni e limitazioni degli obiettivi e del budget dell'iniziativa;

RITENUTO necessario, in tal sede, procedere all'approvazione del predetto Schema di Convenzione, a titolo gratuito, al fine di consentire a Medici con l'Africa "Cuamm", di poter svolgere le attività ivi contenute;

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA
D.lgs. n. 118/2011

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e della stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio regionale.

Il Presidente relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art. 4, comma 4) lettere a) e k) della L.R. 07/1997 **propone alla Giunta Regionale**:

1. di **prendere atto** di quanto espresso in narrativa e che qui si intende integralmente riportato;

2. di **approvare**, lo Schema di Convenzione, a titolo gratuito, ai sensi dell'art. 56 del D.lgs. 3 luglio 2017, n. 117, così come allegato alla presente, quale parte integrante e sostanziale al presente provvedimento, tra la Regione Puglia e la Fondazione di Religione "Opera San Francesco Saverio" - Collegio Universitario Aspiranti Medici Missionari (CUAMM), per l'espletamento dell'iniziativa

"Italian Response to COVID19: Improving Governance and Community Preparedness for a Resilient Society (IRC19)" – USAID (United States Agency for International Development);

3. di **autorizzare** il Segretario generale della Presidenza a procedere alla sottoscrizione della citata Convenzione e dei conseguenti atti di intesa;

4. di **notificare** la presente deliberazione alla Fondazione di Religione "Opera San Francesco Saverio" - Collegio Universitario Aspiranti Medici Missionari (CUAMM), per l'avvio della predetta iniziativa nonché, per opportuna informazione, all'A.Re.S.S. Puglia;

5. di **disporre** la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Funzionario Istruttore – Titolare dell'incarico
di posizione equiparata a P.O. "Sostegno innovazione
Governance regionale"
(Avv. Riccardo Ottavio Acquaviva)

Il Dirigente della Sezione Sicurezza del
Cittadino, Politiche per le Migrazioni ed
Antimafia Sociale
(Dott. Domenico De Giosa)

Il sottoscritto Segretario Generale della Presidenza, non ravvisa la necessità di esprimere, ai sensi del D.P.R.G. n. 443/2015, osservazioni sulla proposta di delibera.

Il Segretario generale della Presidenza
(Dott. Roberto Venneri)

Il Presidente della Giunta regionale
(Dott. Michele Emiliano)

LA GIUNTA

- udita la relazione e la conseguente proposta del Presidente;
- viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento;
- a voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

1. di **prendere atto** di quanto espresso in narrativa e che qui si intende integralmente riportato;

2. di **approvare**, lo Schema di Convenzione, a titolo gratuito, ai sensi dell'art. 56 del D.lgs. 3 luglio 2017, n. 117, così come allegato alla presente, quale parte integrante e sostanziale al presente provvedimento, tra la Regione Puglia e la Fondazione di Religione "Opera San Francesco Saverio" - Collegio Universitario Aspiranti Medici Missionari (CUAMM), per l'espletamento dell'iniziativa

"Italian Response to COVID19: Improving Governance and Community Preparedness for a Resilient Society (IRC19)" – USAID (United States Agency for International Development);

3. di **autorizzare** il Segretario generale della Presidenza a procedere alla sottoscrizione della citata Convenzione e dei conseguenti atti di intesa;

4. di **notificare** la presente deliberazione alla Fondazione di Religione "Opera San Francesco Saverio" - Collegio Universitario Aspiranti Medici Missionari (CUAMM), per l'avvio della predetta iniziativa nonché, per opportuna informazione, all'A.Re.S.S. Puglia;

5. di **disporre** la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA GIUNTA
GIOVANNI CAMPOBASSO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

Schema di Convenzione, a titolo gratuito, ai sensi dell'art. 56 del D.lgs. 3 luglio 2017, n. 117

TRA

Soggetto proponente: **Fondazione di Religione "Opera San Francesco Saverio" - Collegio Universitario Aspiranti Medici Missionari (CUAMM)**, riconosciuto anche come **Medici con l'Africa Cuamm** - Indirizzo: **via San Francesco 126, 35121 Padova, Italia,** Codice Fiscale **N°: 00677540288**, registrata all'elenco delle OSC presso AICS (Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo) con decreto **N°2016/337/000119/4** - Legale Rappresentate: **Dante Carraro**, di seguito indicato come "CUAMM"

E

Autorità regionale: **Regione Puglia**, Indirizzo: Lungomare Nazario Sauro, 33 - 70121 Bari (BA)**,** Codice Fiscale/P.I 80017210727, Legale Rappresentante **Roberto Venneri**, Segretario Generale della Presidenza.

PREMESSA

La proposta progettuale all'interno della quale viene sottoscritto il seguente accordo, è denominata **"Italian Response to COVID19: Improving Governance and Community Preparedness for a Resilient Society (IRC19)"** (di seguito "l'iniziativa") con termine al 29 agosto 2021.

La presente Convenzione tra **Medici con l'Africa "Cuamm" e Regione Puglia** del **progetto IRCI19,** per conto dell'**Agenzia degli Stati Uniti per lo Sviluppo Internazionale (United States Agency for International Development – USAID),** prevede la facilitazione delle attività previste dal progetto ed in particolare la distribuzione di kit igienico-sanitari ed alimentari rivolta a soggetti indigenti che abitano i luoghi di intervento a assegnati, alla predetta "Cuamm", anche nell'ambito del Progetto "Supreme".

Tutte le attività di progetto verranno implementate in Italia, in coordinamento con le autorità regionali e in partenariato con associazioni nazionali, il sistema accademico e gruppi appartenenti alla società civile. L'iniziativa supporterà azioni preparatorie, di prevenzione e mitigazione con focus sull'assistenza sociale e la protezione dei gruppi marginalizzati e vulnerabili e rafforzare la promozione di attività di WASH (Water, Sanitation & Hygiene) nelle strutture sanitarie pubbliche individuate come beneficiarie dalle autorità regionali. Nello specifico l'iniziativa si avvale dell'esistente piattaforma di gruppi di supporto CUAMM impegnati nelle attività di sensibilizzazione territoriale. Inoltre l'iniziativa incrementerà l'intervento già in essere nei Ghetti localizzati nella provincia di Foggia, luoghi d'intervento stabiliti con l'organizzazione per adempire le azioni del progetto SU.PR.EME: distribuendo kit alimentari alla popolazione di migranti e braccianti stagionali che risiedono nell'area, e fornendo assistenza medica periodica tramite l'utilizzo di un camper

ambulatorio.

RUOLO DELL'AUTORITA' REGIONALE NEL PROGETTO

La Regione Puglia si impegna a facilitare il lavoro del CUAMM sul territorio regionale nell'implementazione delle attività pianificate sulla base di progettualità puntuali che possono rientrare nell'ambito della sensibilizzazione delle comunità, del sostegno alle strutture sanitarie, della formazione formale e informale degli operatori sanitari e dell'assistenza alla popolazione marginalizzata, in accordo con le indicazioni e limitazioni degli obiettivi e del budget dell'iniziativa.

Per conto del CUAMM

Firma_____

Timbro_____

Data e luogo_____

Per conto della Regione Puglia

Firma_____

Timbro_____

Data e Luogo_____

Il Chief of Party USAID, Progetto IRC19

Firma_____

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2104

Approvazione delle disposizioni per lo svolgimento in modalità FAD/e-learning di corsi di formazione per primo rilascio e rinnovo di abilitazione all'acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari e rinnovo di abilitazione all'attività di consulenza sul loro impiego sostenibile.

L'Assessore Regionale con delega all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste Dott. Donato Pentassuglia e L'Assessore Regionale con delega alla Sanità e Benessere animale Prof. Pier Luigi Lopalco, sulla base dell'istruttoria espletata dal funzionario responsabile della P.O. "Prodotti fitosanitari, protezione integrata, controlli import/export" e dal funzionario responsabile della P.O. "Igiene degli Alimenti e Nutrizione", e confermata dal Dirigente Vicario della Sezione Osservatorio Fitosanitario e dal Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere, riferiscono quanto segue:

Visti:

- la Direttiva 2009/128/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21/10/2009, che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
- il D.Lgs. n. 150 del 14/08/2012, di attuazione della Direttiva 2009/128/CE;
- il Decreto Interministeriale del 22/01/2014 di "Adozione del Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari ("PAN");
- la DGR n. 627 del 30/3/2015 e ss.mm.ii. con cui la Regione Puglia ha istituito e disciplinato il sistema per il "rilascio ed il rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita, all'acquisto ed utilizzo di prodotti fitosanitari e per la consulenza sul loro impiego sostenibile", in attuazione di quanto disposto dal D.Lgs. 150/2012 e dal Decreto Interministeriale del 22/01/2014;
- il regolamento (UE) n. 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 che, con l'art. 146, paragrafo 1, abroga il regolamento (CE) n. 882/2004 con effetto dal 14 dicembre 2019;
- l'intesa Stato Regioni rep. Atti 16/CSR del 20/02/2020 in cui risulta, tra l'altro, individuato lo schema di strutturazione del nuovo PCNP per il triennio 2020-2022 a cui i relativi Piani regionali devono conformarsi nonché gli obiettivi strategici e di filiera del medesimo Piano;
- la DGR 370 del 19/03/2020 ad oggetto "Piano di Controllo Pluriennale 2020-2022. Recepimento Intesa Stato Regioni rep. Atti 16/CSR del 20/02/2020 ed individuazione del Punto di Contatto Regionale;
- la Legge n. 117 del 4/10/2019 - Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2018.
  Ed in particolare l'articolo 12 comma b che stabilisce: *fermo restando che il Ministero della salute è designato quale autorità unica di coordinamento e di contatto, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) 2017/625, individuare il Ministero della salute, le regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le aziende sanitarie locali, nell'ambito di rispettiva competenza, quali autorità competenti ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (UE) 2017/625, deputate a organizzare o effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nei settori di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettere a), c), d), e), f), h)* ovvero "prescrizione per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi";
- L'Accordo della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 25 luglio 2012 e la Circolare Ministero dell'Interno del 22 giugno 2016 con cui si definisce la **videoconferenza sincrona** quale strumento di erogazione della formazione equiparabile alla formazione di tipo "residenziale";
- l'Accordo della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 25 luglio 2019 "Linee Guida per l'utilizzo della modalità FAD/e-learning nei percorsi formativi di accesso alle professioni regolamentate la cui formazione è in capo alle Regioni e Province Autonome";
- l'Accordo della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 31 marzo 2020 (20/51/CR8/C9) "Deroga temporanea alle linee guida approvate dalla conferenza delle regioni e delle province

autonome il 25 luglio 2019 in materia di FAD/e-learning applicabile durante la fase di emergenza epidemiologica COVID 19";

- l'Accordo della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome del 21 maggio 2020 (20/90/CR5/C9) "Individuazione dei casi e dei criteri per lo svolgimento di esami a distanza relativi ai corsi di formazione obbligatoria";

Preso atto:

- che, ai sensi di quanto disposto dalla Legge n. 77 del 17 luglio 2020 di conversione del Decreto Legge n. 34 del 19/05/2020, la validità dei certificati di abilitazione alla consulenza, alla vendita e all'acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari di cui agli articoli 8 e 9 del Decreto Legislativo n. 150 del 14 agosto 2012, in scadenza nel 2020 o in corso di rinnovo, è protratta di dodici mesi dalla loro scadenza e, comunque, fino al novantesimo giorno successivo alla dichiarazione di cessazione dello stato di emergenza (art. 224, comma 5 bis, 4-octies della Legge n. 77 del 17 luglio 2020);
- che la proroga di cui al punto precedente è limitata alle abilitazioni in scadenza o in corso di rinnovo nel 2020;
- che le attuali limitazioni correlate all'emergenza causata dal COVID-19 costituiscono elemento di criticità per la realizzazione "in presenza" dei corsi finalizzati al rilascio e al rinnovo dei sopra citati certificati di abilitazione;
- dell'attuale imprevedibilità e del possibile ulteriore protrarsi dello stato di emergenza correlato alla diffusione del COVID-19;
- che la citata DGR n. 627 del 30/3/2015 e ss.mm.ii. individua le seguenti Autorità competenti per il rilascio e il rinnovo dei certificati di abilitazione:
    - ✓ Il Servizio Agricoltura della Regione Puglia (attualmente Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale) per le abilitazioni all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, nonché per l'attività di consulenza;
    - ✓ L'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio per le abilitazioni alla vendita dei prodotti fitosanitari;
- delle istanze, pervenute da più soggetti, relative alla urgente necessità di permettere il ricorso alla formazione a distanza per i corsi per primo rilascio e rinnovo delle abilitazioni all'acquisto ed utilizzo di prodotti fitosanitari e per il rinnovo delle abilitazioni alla consulenza sul loro impiego sostenibile, onde permettere ai produttori agricoli di effettuare le necessarie applicazioni per la gestione fitosanitaria delle colture;

Considerato:

- che si rende, pertanto, necessario e urgente disciplinare il ricorso alla formazione a distanza per i corsi per primo rilascio e rinnovo delle abilitazioni all'acquisto ed utilizzo di prodotti fitosanitari e per il rinnovo delle abilitazioni alla consulenza sul loro impiego sostenibile;

Per quanto innanzi riportato, si propone alla Giunta Regionale:

- di approvare quanto riportato in narrativa;
- di approvare l'Allegato 1 (Parte A - "Disposizioni per lo svolgimento in modalità FAD/e-learning di corsi di formazione per l'abilitazione all'acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari e all'attività di consulenza per il loro impiego sostenibile" e Parte B - "Dichiarazione di conformità ai requisiti minimi del sistema di formazione a distanza"), che costituisce parte integrante del presente provvedimento;
- di stabilire che le disposizioni di cui al presente provvedimento si applicano fino a e non oltre il termine dello stato di emergenza "COVID-19";
- di stabilire che quanto disposto dal presente provvedimento non si applica ai corsi formazione per il rilascio e per il rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita di Prodotti Fitosanitari e che, pertanto, tali corsi si intendono temporaneamente sospesi per effetto delle misure di contenimento del contagio da COVID-19;

GARANZIE DI RISERVATEZZA

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.Lgs. N° 118/11 e ss.mm.ii.

la presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata sia di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio regionale.

DISPOSITIVO DELLA PROPOSTA

Gli Assessori relatori, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate e motivate, ai sensi dell'art. 4 lettere d) e k) della L.R. 7/1997 e della DGR 3261/1998, propongono alla Giunta:

- di approvare quanto riportato in narrativa;
- di approvare l'Allegato 1 (Parte A - "Disposizioni per lo svolgimento in modalità FAD/e-learning di corsi di formazione per l'abilitazione all'acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari e all'attività di consulenza per il loro impiego sostenibile" e Parte B - "Dichiarazione di conformità ai requisiti minimi del sistema di formazione a distanza"), che costituisce parte integrante del presente provvedimento;
- di stabilire che le disposizioni di cui al presente provvedimento si applicano fino a e non oltre il termine dello stato di emergenza "COVID-19";
- di stabilire che quanto disposto dal presente provvedimento non si applica ai corsi formazione per il rilascio e per il rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita di Prodotti Fitosanitari e che, pertanto, tali corsi si intendono temporaneamente sospesi per effetto delle misure di contenimento del contagio da COVID-19;
- di dichiarare a tutti gli effetti di legge la presente deliberazione immediatamente esecutiva;
- di disporre la pubblicazione del presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e europea e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il responsabile della P.O. "Prodotti fitosanitari, protezione integrata, controlli import/export"
(Dott. Agostino Santomauro)

Il responsabile della P.O. "Igiene degli Alimenti e Nutrizione"
(Dott. Pietro Pasquale)

Il Dirigente Vicario della Sezione Osservatorio Fitosanitario
(Dott. Luigi Trotta)

Il Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere
(Dott. Onofrio Mongelli)

I sottoscritti Direttori del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e del Dipartimento Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per tutti, non ravvisano la necessità di esprimere sulla proposta di delibera alcuna osservazione, ai sensi dell'art. 18 comma 1 del DPGR n° 443/2015 e ss.mm.ii..

Il Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale
(Prof. Gianluca Nardone)

Il Direttore Dipartimento Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per tutti
(Dott. Vito Montanaro)

L'Assessore con delega all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste

(*Dott. Donato Pentassuglia*)

L'Assessore con delega alla Sanità e Benessere animale

(*Prof. Pier Luigi Lopalco*)

LA GIUNTA REGIONALE

Udita la relazione e la conseguente proposta degli Assessori relatori;
viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione

a voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

- di approvare quanto riportato in narrativa;
- di approvare l'Allegato 1 (Parte A - "Disposizioni per lo svolgimento in modalità FAD/e-learning di corsi di formazione per l'abilitazione all'acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari e all'attività di consulenza per il loro impiego sostenibile" e Parte B - "Dichiarazione di conformità ai requisiti minimi del sistema di formazione a distanza"), che costituisce parte integrante del presente provvedimento;
- di stabilire che le disposizioni di cui al presente provvedimento si applicano fino a e non oltre il termine dello stato di emergenza "COVID-19";
- di stabilire che quanto disposto dal presente provvedimento non si applica ai corsi formazione per il rilascio e per il rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita di Prodotti Fitosanitari e che, pertanto, tali corsi si intendono temporaneamente sospesi per effetto delle misure di contenimento del contagio da COVID-19;
- di dichiarare a tutti gli effetti di legge la presente deliberazione immediatamente esecutiva;
- di disporre la pubblicazione del presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA GIUNTA
GIOVANNI CAMPOBASSO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

OSF/DEL/2020/00014 ALLEGATO 1

Il presente allegato è costituito, complessivamente, da 7 pagine

Firmato da:Luigi Trotta
Organizzazione:REGIONE PUGLIA/80017210727
Data: 03/12/2020 09:36:12

PARTE A

DISPOSIZIONI PER LO SVOLGIMENTO IN MODALITÀ FAD/E-LEARNING DI CORSI DI FORMAZIONE PER L'ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI E ALL'ATTIVITÀ DI CONSULENZA PER IL LORO IMPIEGO SOSTENIBILE

1. Applicazione e durata

Le presenti disposizioni si applicano fino a e non oltre il termine dello stato di emergenza "COVID-19".

2. Soggetti attuatori

Enti o Organizzazioni, pubbliche e private, accreditati ai sensi della L.R. n. 15/2002 e ss.mm.ii. e della DGR 195/2012 e ss.mm.ii.

3. Requisiti minimi dei sistemi di formazione a distanza

I sistemi di formazione a distanza devono:

- Impiegare un sistema di gestione della formazione e-learning (LMS - Learning Management System) o altro sistema equivalente, in grado di erogare la formazione in modalità sincrona con l'impiego di docente e tutor in smart working e permetta di monitorare e di certificare l'attività realizzata;
- Impiegare un sistema stabile dal punto di vista software e che si appoggi su infrastrutture informatiche adeguatamente strutturate per reggere il traffico degli utenti;
- Garantire, mediante idonee soluzioni tecniche, la profilazione dell'utente nel rispetto della normativa sul trattamento dei dati personali e della privacy;
- Adottare un'interfaccia di comunicazione con l'utente che garantisca, in modo continuo nel corso dell'erogazione dell'attività formativa e della verifica di idoneità, assistenza, interazione, usabilità e accessibilità. Ai partecipanti al corso deve essere offerta l'opportunità di porre domande e ricevere risposte durante o al termine di ciascuna sessione;
- Impiegare sistemi che garantiscano l'autenticazione e la tracciabilità delle frequenze degli allievi e delle attività svolte da docenti e tutor;
- Garantire la tenuta del registro delle presenze on-line, con indicazione della data di inizio e fine attività, che dovrà essere sottoscritto con firma digitale (in modalità PAdES con apposizione di firma grafica e preservazione del formato PDF/A) da docente e tutor. La frequenza degli allievi deve essere comprovata dalla produzione, in formato *Excel*, per ogni giornata formativa svolta, della griglia utenti per oggetto didattico riportante i log di sistema confermativi dell'accesso degli utenti e dell'indirizzo IP degli stessi;
- Garantire l'accesso da remoto, da parte degli organismi di controllo e verifica, mediante il rilascio di relative credenziali di accesso.

4. Corsi di formazione per il primo rilascio del certificato di abilitazione per utilizzatori professionali

- Lo svolgimento del corso in modalità FAD/e-learning è disposto per il 100% del monte ore, da effettuarsi con modalità sincrona, che consiste in lezioni interattive che consentano al docente e agli allievi di condividere "in diretta" lo svolgimento della formazione teorica, simulando di fatto un'aula fisica.
- I soggetti interessati ad ottenere il certificato di abilitazione per l'acquisto ed utilizzo di prodotti fitosanitari devono presentare opportuna istanza - utilizzando il **MOD 1** allegato alla DGR n. 627 del 30/3/2015, in marca da bollo in corso legale – ai Soggetti attuatori accreditati e frequentare un corso di formazione con moduli di complessive **20 ore**, **di cui 10 relative a discipline di carattere**

sanitario e **10 a discipline di carattere agronomico.** I corsi vertono sulle materie contenute **nell'elenco 1** della DGR n. 627 del 30/3/2015.

- I Soggetti attuatori interessati ad organizzare un corso devono fare richiesta ai referenti territoriali dell'Osservatorio Fitosanitario, utilizzando l'apposito **MOD 2** allegato alla DGR n. 627 del 30/3/2015, completo di:
  - programma del corso articolato nelle docenze e nelle materie e della sua articolazione giornaliera;
  - elenco e *curricula* dei docenti;
  - elenco dei partecipanti;
  - nota di nomina del tutor del corso;
  - dichiarazione di conformità ai requisiti minimi del sistema di formazione a distanza;
  - credenziali di accesso per le verifiche di regolarità da svolgere *in itinere* e a fine corso e per lo svolgimento della verifica finale di idoneità.

  Il referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario, verificata la regolarità e completezza della documentazione, autorizza l'avvio del corso rilasciando il relativo Nulla Osta. Ciascun corso dovrà prevedere un **numero massimo di 15 partecipanti**. Dopo l'avvio del corso, qualsiasi variazione del programma deve essere preventivamente e tempestivamente comunicata al referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario, pena l'annullamento del corso stesso.
- Le docenze sono tenute da personale in possesso di adeguate competenze tecnico-professionali, di cui al punto 6 della DGR n. 627 del 30/3/2015 e punto 2 par A.1.10 del Decreto del 22/01/2014. In particolare, i requisiti dei docenti devono rispondere a quanto di seguito dettagliato:
  - i docenti delle discipline di carattere agronomico sono soggetti in possesso di laurea riguardante esclusivamente le discipline agrarie, forestali o agro-ambientali, di diploma di agrotecnico, di agrotecnico laureato, di perito agrario e di perito agrario laureato, con specifica e documentata conoscenza delle discipline di carattere agronomico contenute **nell'elenco 1** della DGR n. 627 del 30/3/2015.
  - secondo quanto indicato dalla DGR 1301/2016 i docenti delle discipline di carattere sanitario sono dipendenti e dirigenti dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia (SIAN, SPESAL) ovvero soggetti in possesso di laurea in materie mediche, biologiche o ambientali con specifica e documentata conoscenza delle discipline di carattere sanitario contenute **nell'elenco 1** della DGR n. 627 del 30/3/2015.
- La valutazione delle competenze dei docenti delle discipline di carattere agronomico è effettuata dai referenti territoriali dell'Osservatorio Fitosanitario.
- La valutazione delle competenze dei docenti delle discipline di carattere sanitario non afferenti ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione è effettuata dai referenti SIAN e SPESAL di ciascuna ASL territorialmente competente. A tal fine, il Direttore del Dipartimento di Prevenzione di ciascuna ASL territorialmente competente individua appositamente, a rotazione, un referente SIAN e un referente SPESAL per territorio, dandone contestuale comunicazione all'Osservatorio Fitosanitario.
- Il referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario che riceve richiesta di autorizzazione di un corso di formazione per acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari invia i *curricula* dei docenti delle discipline di carattere sanitario ai referenti SIAN e SPESAL come in precedenza individuati, che riscontrano l'esito della relativa valutazione entro il termine di 7 giorni. L'esito della valutazione delle competenze ha validità sull'intero territorio regionale. Docenti valutati negativamente non possono svolgere attività di docenza, salvo intervenute variazioni dei *curricula,* da valutarsi nelle forme e nei modi descritti.
- Come previsto dalla DGR 1301/2016 e dal punto 2 par A.1.10 del Decreto del 22/01/2014, I docenti non devono avere rapporti di dipendenza o di collaborazione diretta, a titolo oneroso, con strutture che distribuiscono sul mercato i prodotti fitosanitari, o con le società titolari di autorizzazione di prodotti fitosanitari, secondo la definizione di cui all'articolo 3, paragrafo 24 del Regolamento (CE) n. 1107/2009. Sono esclusi da tale incompatibilità i soggetti che operano all'interno di strutture pubbliche di ricerca e sperimentazione che, a livello istituzionale, hanno rapporti di collaborazione saltuaria e a fini scientifici con le società titolari di autorizzazione sopra indicate.

- Alla fine del corso, il referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario valuta la regolarità e la completezza della documentazione di fine corso trasmessa dal soggetto attuatore.
- I partecipanti, la cui presenza è accertata per almeno il 75% delle ore del corso, come da relativo attestato rilasciato dal Soggetto attuatore (**MOD 3** allegato alla DGR n. 627 del 30/3/2015), accedono alla verifica di idoneità, da espletare esclusivamente in forma di colloquio orale in modalità sincrona. A tale verifica di idoneità accedono anche i soggetti esonerati dalla frequenza al corso, come previsto dal punto **4.1.1 della** DGR n. 627 del 30/3/2015. A tale scopo, questi ultimi devono aver presentato istanza al soggetto attuatore utilizzando il **MOD 1** allegato alla DGR n. 627 del 30/3/2015 prima dell'avvio del corso.
- La verifica di idoneità viene svolta, in modalità sincrona, da un apposito nucleo di valutazione costituito dal referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario e da due delegati (di cui uno appartenente al SIAN e uno appartenente allo SPESAL) del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente per territorio. Tutte le fasi della verifica sono supportate dal tutor del corso nominato dal Soggetto attuatore in fase di richiesta di autorizzazione. Il referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario definisce la data della verifica di idoneità e convoca il nucleo di valutazione inviando comunicazione al Direttore del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente per territorio che fornirà riscontro, entro 7 giorni, indicando i nominativi dei delegati. **Il numero di partecipanti alla verifica di idoneità non potrà essere in alcun caso superiore a 15**.
- ll soggetto attuatore trasmette per tempo, al nucleo di valutazione, le credenziali di accesso alla piattaforma telematica ai fini dell'esecuzione della verifica di idoneità.
- In esito alla verifica di idoneità, Il referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario rilascia al Soggetto attuatore i certificati di abilitazione all'acquisto ed utilizzo di prodotti fitosanitari, secondo il **MOD 4** allegato alla DGR n. 627 del 30/3/2015 o in forma di badge. Qualora l'abilitazione sia rilasciata in forma di badge, la stessa deve, comunque, contenere tutti gli elementi riportati nel citato **MOD 4**.
- In caso di assenza o di non superamento della verifica di idoneità da parte di un candidato, la stessa potrà essere effettuata, entro 12 mesi, in una sessione di verifica finale di un corso successivo organizzato dal medesimo Soggetto attuatore. Qualora quest'ultimo non preveda di organizzare ulteriori corsi avrà, comunque, l'onere di concordare la partecipazione dei candidati assenti o che non abbiano superato la verifica, con un diverso Soggetto attuatore autorizzato dal medesimo referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario. Quest'ultimo Soggetto attuatore si farà carico di tutti i relativi adempimenti amministrativi, inclusa apposita nota informativa con cui comunica al referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario l'elenco complessivo dei candidati che sosterranno la verifica finale. In caso di ulteriore mancato superamento, il soggetto interessato dovrà ripetere il corso ripresentando una nuova istanza.

5. Corsi di formazione per il rinnovo del certificato di abilitazione per utilizzatori professionali

- Lo svolgimento del corso in modalità FAD/e-learning è disposto per il 100% del monte ore, da effettuarsi con modalità sincrona, che consiste in lezioni interattive che consentano al docente e agli allievi di condividere "in diretta" lo svolgimento della formazione teorica, simulando di fatto un'aula fisica.
- I soggetti che ne fanno richiesta possono partecipare ad un corso di rinnovo del certificato di abilitazione organizzato con le stesse modalità previste per i corsi relativi al primo rilascio (punto 4), diviso in moduli di complessive **12 ore**, di cui n. **6 ore** nelle discipline di carattere agronomico e n. **6 ore** nelle discipline di carattere sanitario, relative alle materie di cui **all'elenco 1 B)** della DGR 627 del 30/3/2015, riguardanti l'aggiornamento. L'attestato di aggiornamento (**MOD 5** della DGR 627 del 30/3/2015) sarà rilasciato dal Soggetto attuatore a coloro che abbiano garantito la presenza ad almeno il 75% delle complessive 12 ore previste.
- I Soggetti attuatori interessati ad organizzare un corso devono avanzare richiesta con le stesse modalità previste per i corsi relativi al primo rilascio (punto 4) e ciascun corso dovrà prevedere un **numero massimo di 30 partecipanti**.

- Dopo l'avvio del corso, qualsiasi variazione del programma deve essere preventivamente e tempestivamente comunicata al referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario, pena l'annullamento del corso stesso.
- Non è previsto l'esame finale.
- Il corso per il rinnovo deve essere stato completato a partire dal quartultimo mese di validità del certificato di abilitazione ed entro i 12 mesi successivi alla data di scadenza dello stesso, pena il mancato rinnovo, con conseguente obbligo di frequenza di corso per il primo rilascio, con relativo esame finale.
- Il rinnovo, rilasciato dal referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario, avrà decorrenza dalla stessa data di rilascio.
- Nel periodo compreso fra la data di scadenza dell'abilitazione e quella di rilascio del rinnovo, è fatto divieto di acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari.

6. Corsi di formazione misti (primo rilascio e rinnovo del certificato di abilitazione per utilizzatori professionali)

- Il rinnovo dell'abilitazione può essere rilasciato, in esenzione da esame, anche a coloro che abbiano seguito e completato un corso per il primo rilascio, a partire dal quartultimo mese di validità del certificato di abilitazione ed entro i 12 mesi successivi alla data di scadenza dello stesso. Per tale finalità, l'interessato deve presentare richiesta in bollo al Soggetto attuatore (**ALLEGATO B** alla DGR n. 1301 del 10/8/2016), corredata da quanto specificato nel medesimo ALLEGATO. In tal caso, ai partecipanti è fatto obbligo di assicurare la presenza ad almeno il 75% **di tutte le 20 ore** del corso.
- I Soggetti attuatori interessati ad organizzare un corso misto devono avanzare richiesta con le stesse modalità previste per i corsi relativi al primo rilascio (punto 4) e ciascun corso dovrà prevedere un **numero massimo di 30 partecipanti, di cui al massimo 15 interessati al primo rilascio**.
- L'attestato di frequenza per il primo rilascio (**MOD 3** allegato alla DGR n. 627 del 30/3/2015) e l'attestato di frequenza per l'aggiornamento (**MOD 5** della DGR 627 del 30/3/2015) sono rilasciati dal Soggetto attuatore a coloro che abbiano garantito la presenza ad almeno il 75% delle complessive **20 ore** previste.
- Il rinnovo, rilasciato dal referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario, avrà decorrenza dalla stessa data di rilascio.
- Nel periodo compreso fra la data di scadenza dell'abilitazione e quella di rilascio del rinnovo, è fatto divieto di acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari.

7. Corsi di formazione per il rinnovo del certificato di abilitazione alla consulenza

- Lo svolgimento del corso in modalità FAD/e-learning è disposto per il 100% del monte ore, da effettuarsi con modalità sincrona, che consiste in lezioni interattive che consentono al docente e agli allievi di condividere "in diretta" lo svolgimento della formazione teorica, simulando di fatto un'aula fisica.
- I soggetti interessati ad ottenere il rinnovo del certificato di abilitazione alla consulenza sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, devono presentare opportuna istanza utilizzando il **MOD 10** allegato alla DGR n. 627 del 30/3/2015, in marca da bollo in corso legale, ai soggetti attuatori accreditati e frequentare un corso di formazione con moduli di complessive **12 ore**. I corsi vertono sulle materie contenute **nell'elenco 3 B)** della DGR n. 627 del 30/3/2015.
- I Soggetti attuatori interessati ad organizzare un corso devono fare richiesta all'Osservatorio Fitosanitario, utilizzando l'apposito **MOD 14** allegato alla DGR n. 627 del 30/3/2015, completo di:
  - programma del corso articolato nelle docenze e nelle materie e della sua articolazione giornaliera;
  - elenco e *curricula* dei docenti;
  - elenco dei partecipanti;

- nota di nomina del tutor del corso;
- dichiarazione di conformità ai requisiti minimi del sistema di formazione a distanza;
- credenziali di accesso per le verifiche di regolarità da svolgere in itinere e a fine corso.

L'Osservatorio Fitosanitario, verificata la regolarità e completezza della documentazione, autorizza l'avvio del corso rilasciando il relativo Nulla Osta. Ciascun corso dovrà prevedere un **numero massimo di 50 partecipanti**.

- Dopo l'avvio del corso, qualsiasi variazione del programma, deve essere preventivamente e tempestivamente comunicata al referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario, pena l'annullamento del corso stesso.
- Le docenze sono tenute da personale in possesso di adeguate competenze tecnico-professionali sulle discipline di carattere agronomico, di cui al punto 6 dell'Allegato A alla DGR n. 627 del 30/3/2015. La valutazione delle competenze dei docenti è effettuata dall'Osservatorio Fitosanitario.
- Alla fine del corso, L'Osservatorio Fitosanitario, acquisita dal soggetto attuatore la documentazione di conclusione del corso e verificata la conformità e completezza della stessa, convoca la Commissione d'esame costituita dal Dirigente dell'Osservatorio Fitosanitario o suo delegato, che svolgerà le funzioni di Presidente, dal Dirigente del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro (SPESAL) o suo delegato e dal Dirigente del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N) o suo delegato.
- Non è previsto l'esame finale.
- La frequenza al corso, accertata per almeno il 75% delle ore, è attestata dal Soggetto attuatore che provvede al rilascio del relativo attestato (**MOD 12** allegato alla DGR n. 627 del 30/3/2015).
- Il rinnovo, rilasciato dal referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario, avrà decorrenza dalla stessa data di rilascio.

8. **Verifica di idoneità per il primo rilascio del certificato di abilitazione per utilizzatori professionali relativi a corsi svolti in presenza e già conclusi**

- È ammessa la possibilità di effettuare verifiche di idoneità per corsi svolti e regolarmente conclusi prima dell'entrata in vigore del presente provvedimento e per cui il referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario abbia valutato la regolarità e la completezza della documentazione di fine corso in precedenza trasmessa dal soggetto attuatore.
- In tali fattispecie, i soggetti attuatori di ciascuno dei corsi completati devono essere in condizione di adottare sistemi dotati dei requisiti di cui al punto 3 attestata mediante l'inoltro al referente territoriale dell'Osservatorio Fitosanitario della dichiarazione di conformità ai requisiti minimi del sistema di formazione a distanza.
- La verifica di idoneità viene svolta con le stesse modalità previste per i corsi relativi al primo rilascio (punto 4).

CARTA INTESTATA DEL SOGGETTO ATTUATORE

PARTE B

Spett.le
Regione Puglia
Sezione Osservatorio Fitosanitario

Oggetto: dichiarazione di conformità ai requisiti minimi del sistema di formazione a distanza

Il/la sottoscritto/a _____, nato/a a _____ il _____ e residente in _____ Via _____ in qualità di Legale rappresentante dell'Organismo formativo _____, con sede legale in _____ alla via /piazza _____ n. _____cf/p.iva _____ il quale, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal dPR n. 445/2000 e ss.mm.ii., sotto la propria responsabilità

DICHIARA CHE

- ✓ lo scrivente Organismo di formazione intende garantire l'erogazione della FAD attraverso l'utilizzo della piattaforma _____;
- ✓ l'utilizzo della ridetta piattaforma garantisce un sistema di gestione della formazione *e-learning* (*LMS - Learning Management System*) o altro sistema equivalente in grado di monitorare e di certificare l'attività realizzata, nonché di garantire adeguata stabilità per reggere il traffico degli utenti;
- ✓ la piattaforma garantisce tutoraggio *on-line*, assistenza informatica, presenza di validi meccanismi di tracciabilità delle frequenze degli allievi e delle attività svolte da docenti e tutor nonché disponibilità dei riepiloghi degli accessi di tutti i soggetti coinvolti, esplicitazione delle modalità di controllo sulle presenze degli allievi e sui livelli di frequenza finale;
- ✓ l'attività formativa sarà realizzata in conformità a standard idonei a garantire la tracciabilità, nell'ambito della piattaforma LMS utilizzata, dello svolgimento ed il completamento delle attività didattiche di ciascun utente, della partecipazione attiva del discente, del tutor e del docente, dell'attività svolta durante il collegamento al sistema e la durata, della regolarità e la progressività di utilizzo del sistema da parte dell'utente, delle modalità e lo svolgimento della verifica di idoneità esclusivamente in forma di colloquio orale in modalità sincrona;

CARTA INTESTATA DEL SOGGETTO ATTUATORE

SI IMPEGNA A

- ✓ garantire, mediante idonee soluzioni tecniche, la profilazione dell'utente nel rispetto della normativa sul trattamento dei dati personali e della *privacy* e un'interfaccia di comunicazione con l'utente per fornire, in modo continuo nel corso dell'erogazione dell'attività formativa, assistenza, interazione, usabilità e accessibilità;
- ✓ garantire che la FAD sincrona sia documentata dal registro delle presenze on-line con indicazione della data di inizio e fine attività, che dovrà essere sottoscritto con firma digitale (in modalità PAdES con apposizione di firma grafica e preservazione del formato PDF/A) da docente e tutor sia da appropriati elementi probatori che consentano di accertare gli orari di fruizione della piattaforma FAD. In particolare, con riferimento a questi ultimi, la frequenza degli allievi verrà comprovata dalla produzione, in formato *excel*, per ogni giornata formativa svolta, della *griglia utenti per oggetto didattico* riportante i *log* di sistema confermativi dell'accesso degli utenti e dell'indirizzo IP degli stessi;
- ✓ garantire, attraverso il rilascio delle seguenti credenziali _____ l'accesso al sistema da parte degli organismi di controllo per le verifiche di regolarità da svolgere *in itinere* e a fine corso e per lo svolgimento della verifica finale di idoneità. In particolare, per le verifiche da svolgere *in itinere*, a rendere possibile l'accesso al registro firmato unitamente a *griglia utenti per oggetto didattico* estratta dalla piattaforma FAD e riportante i *log* di sistema confermativi dell'accesso degli utenti e dell'indirizzo IP degli stessi e alle singole sessioni del corso in tempo reale.

DICHIARA

di essere consapevole che, in difetto di tutto quanto sopra riportato, il corso potrà essere annullato.

Firma del legale rappresentante

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2108
Linee di Indirizzo regionali per la ristorazione Ospedaliera.

L'Assessore regionale proponente con delega alla Sanità e Benessere animale Prof. Pier Luigi Lopalco, sulla base dell'istruttoria espletata dal Responsabile P.O. "Igiene degli Alimenti e Nutrizione Preventiva", confermata dal Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere (PSB), riferisce quanto segue:

VISTO il Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali in fase di abrogazione;

VISTO il Regolamento (UE) n. 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/ CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio;

VISTO il Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTA la DGR n. 302 del 22/03/2016 con la quale è stato approvato il Piano Regionale della Prevenzione 2014/2018, aderendo pienamente alla visione, ai principi, alle priorità del Piano Nazionale della Prevenzione;

VISTA la DGR n. 940 del 05 giugno 2018 con la quale è stata approvata la rimodulazione del Piano Regionale della Prevenzione e al sua proroga al 31/12/2019;

VISTA la DGR n. 387 del 07/03/2019 la quale proroga, per l'anno 2019, modifica e integra il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, già approvato con DGR n. 2194/17;

CONSIDERATO che il Piano Regionale della Prevenzione, approvato con DGR n. n. 302 del 22/03/2016 e rimodulato con DGR n. 940 del 05 giugno 2018, tra gli altri obiettivi ed interventi, prevede di promuovere il potenziamento dei fattori di protezione (life skill, empowerment) e l'adozione di comportamenti sani (alimentazione, attività fisica, fumo e alcol) nella popolazione infantile, giovanile ed adulta, di aumentare il consumo di frutta e verdura e di ridurre il consumo eccessivo di sale, nonché ribadisce l'importanza di costruire ambienti e situazioni volti a facilitare le scelte positive di salute e di prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc).

ATTESO che, con D.D. n. 566 del 30.05.2017 e con D.D. n. 393 del 04.05.2018, sono stati costituiti due Gruppi di Lavoro al fine di elaborare apposite Linee di indirizzo regionali per le finalità di cui sopra e per fornire indicazioni anche in materia di sicurezza alimentare relative alla ristorazione collettiva

CONSIDERATO che le citate Linee di indirizzo regionali forniscono i contenuti relativi ai fabbisogni nutrizionali sulla base della IV Revisione dei livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN), relativi agli allergeni ed alle diete speciali, alla prevenzione degli sprechi e degli scarti alimentari, forniscono indirizzi di riferimento relativi ai requisiti igienico-sanitari ed organizzativo - funzionali che devono possedere le imprese alimentari di ristorazione collettiva, gestite da soggetti pubblici o privati nel territorio della Regione Puglia e contengono utili elementi per ottimizzare l'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione.

ATTESO che i principali destinatari delle citate Linee di indirizzo sono le Aziende Sanitarie Locali , le Aziende Ospedaliere Universitarie, gli Enti Ecclesiastici sanitari, gli IRCSS pubblici e privati nonché le strutture sanitarie private accreditate per erogare servizi nel SSR;

CONSIDERATO che la Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU. (2014) ha diffuso la IV revisione dei LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana;

VISTA l'intesa Stato Regione rep atti n. 246/CSR del 16/12/2010 ad oggetto "Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale";

VISTA l'intesa Stato Regioni rep atti n. 190/CSR del 18 dicembre 2014 "linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica";

VISTA l'intesa Stato Regioni rep. Atti n. 49/CU del 19 aprile 2018 "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti";

VISTE le "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" della Direzione Generale per l'Igiene e La Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della Salute del 06 luglio 2017;

VISTE le Linee guida per una sana alimentazione italiana" anno 2003 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dell' INRAN;

VISTO il Decreto Ministeriale del 25 Luglio 2011, Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, ad oggetto "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni";

RITENUTO necessario, per quanto sopra esposto fornire indicazioni univoche in materia di ristorazione ospedaliera / sanitaria, di cui **all'allegato A**, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

per tutto ciò premesso in narrativa si propone alla Giunta Regionale l'adozione delle Linee guida per la ristorazione ospedaliera, **allegato A** al presente provvedimento di cui è parte integrante e sostanziale.

GARANZIE DI RISERVATEZZA ai sensi del D.Lgs. 118/2011 e s.m.i.

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii. ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente

provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.Lgs. N° 118/11 e ss.mm.ii.
la presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata sia di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio regionale.

DISPOSITIVO DELLA PROPOSTA

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi della L.R. n. 7/97 art. 4, comma 4, lettera d) e k), propone alla Giunta:

- **Di approvare** le "Linee di Indirizzo regionali per la ristorazione ospedaliera", **allegato A** che si intende parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- **Di stabilire** che le allegate *linee indirizzo* si applicano alle attività di ristorazione collettiva ospedaliera erogate in strutture di Enti, Istituti, Aziende Ospedaliere, Aziende Sanitarie Locali pubbliche nonché private accreditate con il SSR;
- **Di stabilire** che i destinatari delle citate Linee di indirizzo sono gli Enti, Istituti, Aziende Sanitarie ed Ospedaliere, gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) delle imprese di ristorazione collettiva sanitaria/ospedaliera e le Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare;
- **Di stabilire** che le allegate *Linee di indirizzo* si applicano ai casi in cui il capitolato di appalto dello stesso servizio di ristorazione sia approvato, dall'Ente o Amministrazione committenti/stazione appaltante, in data successiva alla pubblicazione sul BURP del presente provvedimento;
- **Di dare** atto che le allegate *Linee di indirizzo* costituiscono la seconda parte di un documento più organico che fa seguito alle linee di indirizzo ristorazione scolastica già approvate con DGR 1435/2018 e che proseguirà nel 2021 con l'emanazione di apposite linee di indirizzo per la ristorazione collettiva socio-assistenziale;
- **Di dare** mandato alla Dirigente della Sezione PSB "Promozione della Salute e del Benessere", di adottare tutti gli atti conseguenziali scaturenti dal presente provvedimento nonché le eventuali modifiche, integrazioni e revisioni dell'Allegato A;
- **Di notificare** il presente provvedimento, a cura della Sezione PSB, ai Direttori Generali delle AA.SS.LL., ai Direttori Generali delle Az. Ospedaliere Universitarie, ai Direttori IRCCS pubblici e privati ed ai legali rappresentanti degli Enti Ecclesiastici privati;
- **Di disporre** la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, sul sito istituzionale e sul portale regionale sanitario www.sanita.puglia.it.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile P.O.: Igiene degli Alimenti
e Nutrizione Preventiva (Pietro PASQUALE)

Il Dirigente della Sezione Promozione della
Salute e del Benessere (Onofrio MONGELLI)

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento non ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera osservazioni ai sensi del combinato disposto degli artt. 18 e 20 del DPGR n. 443/2015

Il Direttore del Dipartimento per la Promozione della Salute, del Benessere sociale
e dello Sport per tutti (Vito MONTANARO)

L'Assessore con delega alla Sanità e Benessere
Animale (Prof. Pietro Luigi LOPALCO)

LA GIUNTA REGIONALE

− udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore relatore

− viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione

− a voti unanimi e palesi, espressi nei modi di legge

DELIBERA

- **Di approvare** le "Linee di Indirizzo regionali per la ristorazione ospedaliera", **allegato A** che si intende parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- **Di stabilire** che le allegate *linee indirizzo* si applicano alle attività di ristorazione collettiva ospedaliera erogate in strutture di Enti, Istituti, Aziende Ospedaliere, Aziende Sanitarie Locali pubbliche nonché private accreditate con il SSR;
- **Di stabilire** che i destinatari delle citate *Linee di indirizzo* sono gli Enti, Istituti, Aziende Sanitarie ed Ospedaliere, gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) delle imprese di ristorazione collettiva sanitaria / ospedaliera e le Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare;
- **Di stabilire** che le allegate *Linee di indirizzo* si applicano ai casi in cui il capitolato di appalto dello stesso servizio di ristorazione sia approvato, dall'Ente o Amministrazione committenti/stazione appaltante, in data successiva alla pubblicazione sul BURP del presente provvedimento;
- **Di dare** atto che le allegate *Linee di indirizzo* costituiscono la seconda parte di un documento più organico che fa seguito alle linee di indirizzo ristorazione scolastica già approvate con DGR 1435/2018 e che proseguirà nel 2021 con l'emanazione di apposite linee di indirizzo per la ristorazione collettiva socio-assistenziale;
- **Di dare** mandato alla Dirigente della Sezione PSB "Promozione della Salute e del Benessere", di adottare tutti gli atti conseguenziali scaturenti dal presente provvedimento nonché le eventuali modifiche, integrazioni e revisioni dell' Allegato A;
- **Di notificare** il presente provvedimento, a cura della Sezione PSB, ai Direttori Generali delle AA.SS. LL., ai Direttori Generali delle Az. Ospedaliere Universitarie, ai Direttori IRCCS pubblici e privati ed ai legali rappresentanti degli Enti Ecclesiastici privati;
- **Di disporre** la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, sul sito istituzionale e sul portale regionale sanitario www.sanita.puglia.it;

Il Segretario della Giunta
GIOVANNI CAMPOBASSO

Il Presidente della Giunta
MICHELE EMILIANO

REGIONE PUGLIA

Dipartimento di Promozione della Salute del Benessere sociale e dello Sport per tutti
Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

MONGELLI
ONOFRIO
11.12.2020
12:07:38
UTC

ALLEGATO A

REGIONE PUGLIA

LINEE DI INDIRIZZO REGIONALI PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

REGIONE PUGLIA

Dipartimento di Promozione della Salute del Benessere sociale e dello Sport per tutti
Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

PRESENTAZIONE

Le presenti linee di indirizzo regionali per la ristorazione ospedaliera si applicano alle Aziende Sanitarie Locali, alle Aziende Ospedaliere Universitarie, agli Enti Ecclesiastici sanitari, agli IRCSS pubblici e privati nonché le strutture sanitarie private accreditate per erogare servizi nel SSR.

Sono state elaborate in riferimento ai principi ed obiettivi previsti dal Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 da due gruppi di Lavoro costituiti con D.D. n. 566 del 30.05.2017 e con D.D. n. 393 del 04.05.2018, muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio e dalla necessità di fornire indirizzi anche in materia di sicurezza alimentare.

Le linee di indirizzo "ristorazione ospedaliera" costituiscono la seconda parte di un documento più organico che fa seguito alle linee di indirizzo ristorazione scolastica approvate con DGR 1435/2018 e che proseguirà nel 2020 con l'emanazione di apposite linee di indirizzo per la ristorazione collettiva socio-assistenziale;

La Direzione per la stesura del presento documento è stata affidata al **Dott. Onofrio Mongelli**, Dirigente ad interim del Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria, Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere del Dipartimento per la Promozione della Salute del Benessere e Sport per Tutti della Regione Puglia.

Alla stesura del documento hanno partecipato:

- Coordinatore tecnico - sanitario: Dott.ssa Pina Pacella, SIAN Area Nord ASL LE
- Coordinatore operativo - organizzativo: Dott. Pietro Pasquale, Regione Puglia
- Dott. Sergio Apollonio - SIAV B Area Nord ASL LE
- Dott. Giovanni D'Oria - SIAN ASL TA
- Dott. Pasquale Fina - SIAN ASL BR
- Dott.ssa Maria Grazia Forte – SIAN ASL BA
- Dott. Francesco Vino - SIAN Area Metropolitana ASL BA
- Dott. Giacomo Domenico Stingi - SIAN ASL BT
- Dott. Mario Pasquariello - SIAV B Nord ASL FG

REGIONE PUGLIA

Dipartimento di Promozione della Salute del Benessere sociale e dello Sport per tutti
Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

Sommario

PREMESSA 6
RISTORAZIONE OSPEDALIERA 7
MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE 10
CAPITOLATO 12
OGGETTO DEL CONTROLLO DI QUALITÀ 20
MALNUTRIZIONE 24
LA NUTRIZIONE COME CURA IN AMBITO OSPEDALIERO 29
Menù base o vitto comune 29
Schemi dietoterapeutici o diete standard 31
Schemi dietoterapeutici personalizzati 32
Fabbisogni nutrizionali 32
Modello alimentare mediterraneo 33
LA GIORNATA ALIMENTARE 36
FORMAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE 37
NUTRIENT & HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (NHACCP) 38
CARTA DEI SERVIZI 38
BIBLIOGRAFIA 39
APPENDICE 1: REQUISITI IGIENICO-SANITARI, STRUTTURALI ED ORGANIZZATIVO -FUNZIONALI DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA OSPEDALIERA PUBBLICA E PRIVATA 42
APPENDICE 2: TABELLE MERCEOLOGICHE 56
PRODOTTI FRESCHI DA FORNO 59
PASTE ALIMENTARI 60
LEGUMI: FAGIOLI SECCHI, PISELLI, CECI, LENTICCHIE, FAVE, MISCELE DI LEGUMI SECCHI 63
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 64
POMODORI PELATI 64
AROMI VEGETALI SECCHI 67
SALE MARINO GROSSO / FINO IODATO 67

ACETO DI MELE 67
ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE....68
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI....69
PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE 71
ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE 71
ORTAGGI....71
FRUTTA 74
PRODOTTI LATTIERO CASEARI 75
SALUMI 82
CEFALOPODI....90
UOVA FRESCHE....93
MIELE 94
CARNI 94
APPENDICE 3: LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA IN AMBITO PEDIATRICO.99
INTRODUZIONE....100
MALNUTRIZIONE IN ETA' PEDIATRICA 100
RISTORAZIONE IN AMBITO OSPEDALIERO PEDIATRICO 101
FABBISOGNO NUTRIZIONALE PER ETA' 102
NUTRIZIONE ARTIFICIALE....105
IL BAMBINO ONCOLOGICO 107
APPENDICE 4: LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA IN AMBITO ONCOLOGICO110
INTRODUZIONE....111
LA MALNUTRIZIONE ONCOLOGICA O CACHESSIA 112
VALUTAZIONE STATO NUTRIZIONALE DEL PAZIENTE ONCOLOGICO ...114
INTEGRAZIONE TRA PROGRAMMA NUTRIZIONALE OSPEDALIERO E INDIVIDUALE 117
FABBISOGNI NUTRIZIONALI 118
LA GESTIONE DEGLI EFFETTI COLLATERALI 121
APPENDICE 5: SPRECO ALIMENTARE 124

APPENDICE 6: POCO SALE E SOLO IODATO 132
APPENDICE 7: PREVENZIONE SOFFOCAMENTO DA CIBO IN ETÀ PEDIATRICA.....132
APPENDICE 8: GRAVIDANZA.....136
APPENDICE 9: DISFAGIA.....140
APPENDICE 10: SCHEDE.....149

PREMESSA

La prevenzione primaria fonda le sue basi sui corretti stili di vita. Molte malattie, come le cardiovascolari che detengono il primato mondiale in mortalità, potrebbero essere prevenute o anche dimezzate. Anche altre patologie cronico degenerative quali diabete, dislipidemie traggono evidenti benefici dai corretti stili di vita. Per quanto riguarda il cancro, un caso su tre potrebbe essere prevenuto. Nelle patologie già conclamate, in ambito di prevenzione terziaria, l'adozione di corretti stili di vita può migliorarne notevolmente il decorso.

Intervenire sui fattori di rischio "modificabili": sovrappeso, sedentarietà, tabagismo, eccessivo consumo di alcol e inquinamento ambientale, é fondamentale per agire efficacemente a tutti i livelli della prevenzione e della cura.

L'adozione di un corretto stile di vita comprende: sana alimentazione, pratica di adeguata attività fisica, riduzione del consumo di alcool e di sale e abolizione del fumo.

Le malattie croniche non trasmissibili (MCNT): malattie cardiovascolari, tumori, patologie respiratorie croniche e diabete costituiscono a livello mondiale, il principale problema di sanità pubblica e sono la prima causa di morbosità, invalidità e mortalità e il loro impatto provoca danni umani, sociali ed economici elevati (HEALTH 2020).

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha elaborato un Piano d'Azione Globale per la prevenzione e il controllo delle MCNT per il periodo 2013-2020 che fornisce a tutti gli Stati Membri e agli altri stakeholder una roadmap e una serie di opzioni di policy, allo scopo di intraprendere azioni coordinate e coerenti per il raggiungimento entro il 2025 dei nove obiettivi globali volontari, incluso quello della riduzione relativa del 25% della mortalità precoce dovuta a malattie cardiovascolari, tumori, diabete o malattie respiratorie croniche.

A livello mondiale, l'Europa presenta il più alto carico di MCNT, tra queste le patologie cardiovascolari e il cancro causano quasi i tre quarti della mortalità e con i disturbi mentali costituiscono più della metà del carico di malattia misurato in (disability adjusted life years) "DALYs" (anni di vita vissuti in condizioni di disabilità o persi a causa di una malattia).

Si stima che l'80% di tutti i casi di malattie cardiache, ictus e diabete di tipo 2 e un terzo dei casi di cancro si possono prevenire, diminuendo i fattori di rischio. Un ulteriore dato da non sottovalutare è che tra i diversi paesi europei e all'interno degli stessi si apprezzano ancora disuguaglianze nel miglioramento in termini di salute delle MCNT.

A ciò si deve aggiungere nei prossimi anni, la previsione di aumento di tali malattie legata all'innalzamento dell'età media della popolazione e all'incremento della popolazione globale. Si prevede che nel 2050 le persone di età superiore ai 60 anni saranno intorno ai 2 miliardi.

L'invecchiamento della popolazione ci impone di adottare delle strategie appropriate per mitigarne gli effetti negativi sul sistema sociale ed economico, oltre che sul piano individuale. La promozione di strategie per un invecchiamento attivo é una finalità universalmente.

Occuparsi quindi, dello stato nutrizionale di ogni singola persona e della sua alimentazione ne identifica la sua qualità della vita e contribuisce in egual modo a ridurre i fattori di rischio per l'insorgenza di molte malattie. Una alimentazione non corretta e non adeguata all'età e alla condizione di salute rappresenta fattore di rischio per numerose malattie. L'OMS e l'Unione Europea a tal proposito hanno pianificato una strategia comune al fine di ridurre tale fattore di rischio e rientra tra le loro principali iniziative la ristorazione ospedaliera che rappresenta parte integrante della terapia medica e rende l'alimentazione

corretta il primo farmaco per combattere la malnutrizione per eccesso, ma soprattutto per difetto. La malnutrizione rappresenta un problema misconosciuto ma spesso già presente al momento del ricovero, può aggravarsi durante la degenza (soprattutto in alcune categorie di pazienti più fragili), e determina elevati costi sia diretti (correlati alla patologia), che indiretti (in termini socio-psicologici, aumentata vulnerabilità alla malattia, ricoveri ripetuti, ecc.).

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

Le presenti Linee di indirizzo per la ristorazione ospedaliera della Regione Puglia riconoscono quali elementi portanti la centralità del paziente ospedalizzato e il rispetto delle sue esigenze nutrizionali specifiche quale fattore decisivo del benessere della persona.

La corretta gestione della ristorazione collettiva ospedaliera svolge un ruolo di rilievo nell'acquisizione di corrette abitudini, inoltre rappresenta un'occasione di promozione della salute ma soprattutto dovrebbe avere un vero e proprio ruolo terapeutico perseguendo come obiettivo primario il miglioramento dello stato della salute pubblica.

Essa presuppone una filiera integrata dalla materia prima fino all'utente finale, cercando di ridurre al minimo gli sprechi, in linea con tutti i principi della sostenibilità.

Appare quindi evidente che l'organizzazione del servizio di ristorazione ospedaliera deve perseguire la **qualità totale** sia nell'organizzazione sia in tutte le fasi di gestione del servizio fino all'erogazione del pasto al paziente, quale portatore d'interesse diretto, anche attraverso la verifica della qualità del servizio e la soddisfazione dell'utenza (custumer satisfation) e non da ultimo il monitoraggio degli avanzi al fine della valutazione dell'introito energetico-nutrizionali e il monitoraggio degli scarti ai fini della riduzione dello spreco alimentare.

"La Qualità è una caratteristica essenziale ed indispensabile dell'assistenza sanitaria ed è un attributo normale di ogni attività assistenziale, assieme al volume ed ai costi. (…) La buona qualità dell'assistenza sanitaria è un diritto di ogni paziente ed è diventata una priorità (…). E' legittimo per le società attendersi una valutazione sistematica e rigorosa dell'assistenza, per sapere se le risorse sono utilizzate in maniera appropriata e per fornire la qualità dell'assistenza sanitaria migliore possibile." (Consiglio d'Europa: Appendice alla Raccomandazione n. (97) 17 del Comitato dei Ministri agli Stati Membri "sullo sviluppo e l'attivazione di Sistemi di Miglioramento della Qualità dell'Assistenza Sanitaria").

Studi recenti confermano tassi di prevalenza di malnutrizione ospedaliera compresi tra il 20-50% dei soggetti e rilevano che lo stato nutrizionale si deteriora durante il ricovero.

La malnutrizione, soprattutto nei ricoveri di maggiore durata, porta inevitabilmente a ricadute assai pesanti su tempi e costi di degenza.

L'intervento valutativo ed il trattamento nutrizionale al momento della diagnosi perseguono l'obiettivo fondamentale di salute e di benessere del paziente, il contenimento della malnutrizione e l'inizio di un percorso educativo di promozione della salute e di prevenzione dei principali fattori di rischio di diverse patologie che faciliti nel paziente abitudini alimentari corrette.

Lo scopo della ristorazione ospedaliera è fornire un pasto che soddisfi i fabbisogni nutrizionali degli utenti ricoverati, ma non è solo soddisfacimento di un bisogno primario, infatti il momento del pasto nel suo complesso comprende, oltre agli aspetti nutrizionali, anche aspetti culturali, gastronomici e psicologici e, pur perseguendo l'obiettivo fondamentale di salute e di benessere del paziente, non può prescindere da altri importanti obiettivi quali la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, coinvolgendo un sempre maggior numero di attori nelle diverse aree che lo compongono: igienico-nutrizionale, gastronomico-

alberghiera, economico-finanziaria, amministrativo-gestionale, educativa e di comunicazione. La complessità del sistema comporta il necessario coinvolgimento di figure professionali con competenze diverse, che devono porre molta l'attenzione nei confronti di questo tipo di ristorazione sia per quanto riguarda l'elaborazione dei menù, che devono essere variati ed equilibrati nello stesso tempo, sia per gli aspetti gestionali-organizzativi e tecnici di preparazione e distribuzione del pasto.

OBIETTIVI

Le presenti linee di indirizzo hanno l'obiettivo prioritario di stabilire i principi generali per il buon andamento del servizio di ristorazione ospedaliera in un'ottica di qualità totale, al fine di rendere omogenee le attività connesse a tale servizio, intese a migliorare il rapporto dei pazienti ospedalizzati con il cibo. La corretta alimentazione riveste un ruolo fondamentale non solo nella promozione della salute, ma rientra anche nei percorsi di diagnosi, cura e riabilitazione, ponendo al centro la figura del paziente e le sue specifiche esigenze nutrizionali. Dette esigenze nutrizionali rivestono un ruolo determinante per prevenire la malnutrizione per eccesso o difetto ed anche per migliorare il benessere psicofisico del paziente. Accanto a queste strategie appare fondamentale la necessità di garantire la sicurezza sia alimentare che nutrizionale, con il coinvolgimento indispensabile dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione.

ATTORI: RUOLI E RESPONSABILITÀ

Gli attori che entrano nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione ospedaliera sono:

- Ente committente, organizzazione, società, persona fisica e più in generale soggetti pubblici o privata che gestiscono (anche senza fini di lucro) struttura ospedaliere/cliniche accreditate o convenzionate con il SSR;
- Aziende Sanitarie Locali;
- Servizi del Dipartimento di Prevenzione della ASL (SIAN e SIAV B);
- Gestore del Servizio di ristorazione Operatore del Settore Alimentare;
- Paziente utente della struttura ospedaliera;

Ente Committente, organizzazione, società, persona fisica pubblica o privata che gestisce, anche senza fini di lucro, la struttura ospedaliera, cui competono**:**

- la scelta della tipologia del servizio di ristorazione (gestione diretta, indiretta o mista)
- la gestione del servizio di ristorazione nel caso di gestione diretta;
- l'elaborazione del capitolato d'appalto in caso di gestione indiretta o mista del servizio o di analogo documento in caso di gestione diretta;
- la gestione delle procedure di aggiudicazione dell'appalto;
- il controllo del rispetto, da parte della Ditta aggiudicataria (gestore del servizio di ristorazione), dei vincoli/clausole contrattuali stabiliti dal capitolato e delle altre disposizioni applicabili in materia, di competenza dell'Ente committente in base alla vigente normativa;
- tutti gli adempimenti e i provvedimenti di competenza in caso di inosservanza o mancata applicazione dei vincoli/clausole contrattuali stabiliti dal capitolato e delle altre disposizioni applicabili in materia, di competenza dell'Ente committente in base alla vigente normativa;
- il controllo del rispetto degli standard qualitativi e il controllo complessivo sul buon andamento del servizio di ristorazione, sia in caso di gestione diretta e sia in caso di affidamento esterno del servizio, o anche in forma mista, con controlli rivolti, tra gli altri aspetti, a:

  - osservanza della qualità merceologica degli alimenti utilizzati;
  - rispetto delle porzioni;
  - adempienza della buona organizzazione e conduzione del servizio;
  - accettazione del pasto da parte dell'utenza;
  - ogni altro requisito previsto dal capitolato d'appalto.
- Il rispetto di tutti i requisiti igienico-sanitari, strutturali, organizzativo-funzionali previsti dalle vigenti normative in riferimento all'attività svolta, in caso di gestione diretta del servizio. In caso di gestione indiretta o mista in relazione ai vincoli contrattuali con il gestore del servizio.
- Nelle strutture del S.S.N. il servizio di ristorazione si avvale della Direzione Sanitaria ospedaliera, dell'Unità Operativa (U.O.) Dietetica e Nutrizione clinica, dell'Area Gestione del Patrimonio, altrimenti definito Servizio Economato, e del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e lo stesso, congiuntamente al Servizio Veterinario di igiene degli Alimenti di Origine Animale, per la sicurezza alimentare. Nel dettaglio, alla Direzione Sanitaria ospedaliera competono la sorveglianza igienica-nutrizionale sugli alimenti, la rispondenza della qualità attesa e la sorveglianza igienica sui locali della struttura; all'U.O. Dietetica e Nutrizione clinica compete la valutazione del rischio nutrizionale, la sorveglianza nutrizionale, integrando gli aspetti clinico-nutrizionali con quelli puramente dietetici della ristorazione. Di rilievo sono la valutazione periodica degli scarti e la conformità dei menù e delle grammature degli alimenti, la partecipazione alla stesura del capitolato, elaborazione del Dietetico ospedaliero e diete *ad personam*, l'elaborazione di menù, l'attenzione alla qualità tramite controlli diretti a campione sulle forniture e sul vitto e la sorveglianza igienica sugli alimenti in collaborazione con la Direzione Sanitaria ospedaliera.
- Nelle strutture pubbliche prive di U.O. Dietetica e Nutrizione clinica, qualora ritenuto necessario dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera, la stessa può fare ricorso all'ausilio e la collaborazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione al fine di espletare valutazioni, elaborazioni, revisioni, su piani nutrizionali/menù.

Servizi del Dipartimento di Prevenzione.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, oltre a quanto sopra riportato, svolge altresì un ruolo nelle strutture sanitarie private, ove il piano nutrizionale/menù, redatto da un dietista, medico/biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione, è preventivamente e positivamente valutato dallo stesso. Analogamente ogni modifica o integrazione dovrà avere la preventiva valutazione del SIAN. In alternativa alla richiesta di valutazione del menu, i responsabili delle strutture private possono anche richiedere al sopraindicato Servizio la completa elaborazione di un piano nutrizionale o di parte di esso. L'elaborazione, la revisione e la valutazione del piano nutrizionale sono assoggettati al pagamento, da parte della struttura richiedente, di apposita tariffa secondo quanto previsto dal tariffario della Regione Puglia delle prestazioni rese, nell'interesse di terzi richiedenti, dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL in materia di igiene e sanità pubblica, giusta DGR n.1984 del 13/09/2011. Le richieste di valutazione, modifica o integrazione devono pervenire al SIAN sottoscritte dal responsabile sanitario della struttura sanitaria.
Inoltre, come stabilito dal Piano Locale dei Controlli Ufficiali il SIAN effettua di concerto con il Servizio Veterinario di igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAV B) i controlli previsti in relazione alla categorizzazione del rischio dello stabilimento.

Gestore del servizio

L'Operatore del Settore Alimentare di ristorazione ospedaliera al quale in particolare competono:

- la conduzione del servizio di ristorazione nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali (capitolato d'appalto, ecc.);
- l'offerta di pasti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale, nella logica di un sistema di qualità sostenibile. Il gestore del servizio deve garantire che le produzioni soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti le loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione nonchè della somministrazione, deve assicurare che le misure predisposte siano appropriate nel raggiungere il precedente scopo (verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi), deve assicurare un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari e ha l'obbligo di provvedere a non distribuire o somministrare alimenti non sicuri, vale a dire dannosi o inadatti per il consumo umano;
- il rispetto di tutti i requisiti igienico-sanitari, strutturali (in relazione ai vincoli contrattuali con il committente), organizzativo-funzionali previsti dalle vigenti disposizioni (comprese quelle contrattuali) in riferimento all'attività svolta;
- la formazione e l'aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.
- l'adozione delle azioni correttive a seguito di riscontro di non conformità da parte delle Autorità Competenti preposte si controlli.

Paziente ospedaliero: costituisce la platea dei pazienti "interni", temporaneamente residenti nella struttura ospedaliera e non rappresenta i pazienti "esterni" in visita o in day hospital. E' un diritto del paziente ospedalizzato avere un tempestivo ed appropriato supporto nutrizionale. Il paziente ospedaliero per la sua intrinseca fragilità versa in una situazione di asimmetria nei confronti dell'organizzazione sanitaria e la sua alimentazione all'interno della struttura deve meritare l'attenzione dovuta, costituire parte integrante della cura e prevenire situazioni di rifiuto del cibo o di malnutrizione. La valutazione nutrizionale deve essere parte integrante dei percorsi diagnostico-terapeutici e assistenziali, ciò è perseguibile attraverso una adeguata formazione del personale dietistico, investimento che nel lungo periodo si tradurrà in un risparmio per il sistema sanitario.
Sarebbero inoltre opportune delle iniziative da parte della Direzione ospedaliera che prevedano il coinvolgimento diretto dei pazienti finalizzate alla valutazione dei pasti distribuiti in merito alla qualità percepita ed a quella attesa, agli orari, ed ad ogni altro requisito ritenuto necessario per dare modo al paziente di partecipare in modo concreto alla realizzazione del proprio benessere o quanto meno a mantenere un equilibrio del proprio stato di salute.

MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Le attività alimentari di ristorazione collettiva ospedaliera, gestite da soggetti pubblici o privati in relazione alla tipologia prevista dallo specifico soggetto sia esso un Ente, un'Amministrazione, un'Associazione, una Società, o una persona fisica, il quale può prevedere una delle diverse tipologie e modalità di gestione del servizio di ristorazione e l'utilizzazione di uno dei differenti legami produttivi.
Le **tipologie di gestione** del servizio sono essenzialmente tre: **diretta, indiretta e mista.**

1. **Nella gestione diretta** l'amministrazione gestisce direttamente il Servizio con cucina e personale proprio, con il controllo diretto sulla qualità dello stesso e la gestione immediata di eventuali problematiche e/o disservizi.

2. **Nella gestione indiretta** l'amministrazione, tramite appalto o concessione, delega una ditta esterna a gestire il servizio di ristorazione. In questo caso è fondamentale che nel capitolato d'appalto siano definiti in modo puntuale tutti i requisiti richiesti per un servizio di qualità, al fine di consentire all'Amministrazione un controllo sulla qualità del servizio e sulla gestione immediata di eventuali problematiche e/o disservizi
3. **Nella gestione mista** la ditta appaltatrice, con personale proprio, utilizza le cucine di proprietà dell'amministrazione per la preparazione pasti e per la loro distribuzione.

La scelta della tipologia di gestione è di esclusiva competenza del soggetto come in premessa specificato.
E' importante evidenziare che sia in caso di gestione diretta e sia in caso di appalto o concessione, è fondamentale definire in modo puntuale standard qualitativi e quantitativi e protocolli per la gestione e organizzazione del servizio.

Modalità di gestione del servizio di ristorazione

Di seguito nel presente paragrafo i principali legami produttivi comunemente utilizzati nella ristorazione collettiva.
La scelta tra le diverse tipologie di produzione/distribuzione del pasto andrà fatta tenendo conto delle condizioni operative e con l'intento di tutelare la sicurezza, l'efficienza e la sostenibilità del sistema.
A tal riguardo, devono essere predilette modalità a legame espresso **(cook&serve)** o a legame fresco-caldo (**Cook&Hold&Serve**) e comunque nel caso di gestione indiretta le stazione appaltanti devono assegnare nel capitolati una significativa premialità ai citati legami produttivi.

Definizioni:

Centro cottura con somministrazione in loco: tramite stabilimento di produzione di pasti per ristorazione ospedaliera o socio - assistenziale da consumare in loco presso attigua mensa o refettorio, senza veicolazione esterna degli stessi.
Centro di cottura per veicolazione pasti verso terminali esterni: tramite stabilimento di produzione di pasti, per ristorazione ospedaliera, destinati esclusivamente ad essere veicolati verso terminali esterni, posti in altre strutture ospedaliere, pubbliche o private, dislocate rispetto allo stabilimento stesso.
Centro cottura con somministrazione in loco e veicolazione pasti verso terminali esterni: tramite stabilimento di ristorazione ospedaliera per la produzione di pasti da consumare in loco presso attigua mensa (refettorio) ed anche ad essere veicolati verso terminali esterni, posti in altre strutture ospedaliere, pubbliche o private, dislocate rispetto allo stabilimento stesso.

Legami produttivi utilizzati nella ristorazione collettiva:

Pasto a legame espresso: *cook&serve*, letteralmente "cucinare e servire", pasto che dopo la sua produzione, a caldo o a freddo, in funzione della ricetta, è direttamente e rapidamente distribuito.
Pasto a legame fresco caldo: *cook&hold&serve*, letteralmente "cucinare, mantenere e servire", pasto che dopo la sua produzione, a caldo o a freddo, in funzione della ricetta, è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori per alimenti preferibilmente multiporzione o a perdere in mono porzione (sconsigliata) e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici;
Pasto a legame refrigerato: *cook&chill*, letteralmente "cucinare e raffreddare", pasto che dopo la sua produzione è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura (sino a temperatura inferiore a

10°C al cuore del prodotto entro circa 90 minuti) ed è successivamente riportato in temperatura mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
Pasto a legame congelato: *cook&freeze*, letteralmente "cucinare e congelare", pasto che dopo la sua produzione è congelato mediante abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente riportato in temperatura mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
Pasto a legame surgelato: pasto che dopo la sua produzione è sottoposto abbattimento rapido della temperatura inferiore a – 18°C, stoccato a bassa temperatura ed è successivamente rigenerato termicamente mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.
Pasto a legame sotto vuoto: *sous vide*, pasto le cui materie prime o semilavorati sono cucinati in condizioni di bassa temperatura, controllata e stabile all'interno di buste sotto vuoto, raffreddati mediante abbattimento rapido e successivamente rigenerati termicamente mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione, con periodo di durabilità definito da uno studio di fattibilità su base scientifica.
Pasto a legame misto: combinazione di due o più legami precedentemente descritti per produrre, mantenere, distribuire e somministrare il pasto.
Indipendente dalla tipologia di gestione, dalla modalità di gestione del servizio di ristorazione individuato e dal legame produttivo scelto, spetta agli operatori del settore alimentare (OSA) garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

CAPITOLATO
L'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera pubblica e privata deve basarsi su criteri oggettivi e misurabili nel quadro di principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza, sostenibilità, correttezza e leale andamento del mercato.
I contenuti del capitolato e del disciplinare per l'affidamento del servizio devono avere a riferimento i principi di sicurezza alimentare, di tutela della salute, di corretta informazione, con particolare riguardo ai principi di sviluppo sostenibile e di riduzione degli sprechi.
Il capitolato d'appalto è parte integrante ed indispensabile per l'organizzazione della ristorazione ed è l'unico strumento in grado di prevenire elementi di discrezionalità ed episodi di contenzioso tra azienda di ristorazione e committente, come nel caso della gestione indiretta o mista del servizio di ristorazione. Analogo documento va predisposto in caso di gestione diretta del servizio, per le parti applicabili.
Il capitolato, nel caso di struttura pubblica, va redatto dall'Area Gestione del Patrimonio con la stretta collaborazione della Direzione Sanitaria ospedaliera o distrettuale e della U.O. di Dietetica e Nutrizione clinica. Tali settori possono avvalersi anche del SIAN e/o del SIAV B per le specifiche competenze.
L'affidamento del servizio di ristorazione deve essere effettuato in conformità alle disposizioni di cui al d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 (Nuovo Codice degli appalti) e s.m.i..
In base a tale Decreto Legislativo i servizi di ristorazione ospedaliera sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con particolare riferimento a criteri oggettivi, quali quelli qualitativi, ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto.
Come indicato dal Codice degli Appalti, al fine di conseguire gli obiettivi ambientali previsti dal Piano di Azione per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, le stazioni

appaltanti devono inserire nella documentazione progettuale e di gara delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con *Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, Allegato 1.*

Il capitolato, ponendo al centro le esigenze dietetico-nutrizionali specifiche del paziente, deve riportare:

- criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali che contribuiscano alla tutela della salute dell'utente ed alla salvaguardia dell'ambiente;
- criteri ispirati alla garanzia del diritto all'accesso anche per utenti con particolari esigenze sanitarie ed etico-religiose;
- requisiti oggettivi e misurabili nell'ambito di principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza.

Il capitolato rappresenta un'occasione importante per definire requisiti e progettare azioni che, oltre a garantire la qualità igienico-nutrizionale degli alimenti, promuovano comportamenti alimentari corretti e perseguano obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente.

Va precisato che nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti utilizzati. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo e solidale.

La capacità dell'azienda di fornire ciò che il cliente si aspetta determina la qualità del prodotto o del servizio. Un Sistema di Gestione della Qualità (SGQ) avrà quindi l'obiettivo principale di soddisfare il cliente ed avere la capacità di migliorarsi continuamente nel tempo.

Il possesso della certificazione di qualità da parte della ditta appaltatrice non esonera l'ente appaltante dai controlli.

Per quanto attiene agli aspetti di sicurezza alimentare e nutrizionale di interesse per il presente documento, sul capitolato devono essere trattati con particola attenzione:

A) Oggetto dell'appalto: Tra i vari aspetti deve essere riportato l'oggetto dell'appalto, il servizio e le attività (e forniture) da appaltare, la modalità di gestione (indiretta, mista, ecc.), la tipologie di cucina (centro cottura con somministrazione in loco, centro cottura centralizzato con somministrazione in loco e veicolazione pasti, centro cottura centralizzato con veicolazione pasti), le modalità di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti previste, la fornitura di materie prime, le operazioni di pulizia e manutenzione, la durata del contratto, i controlli e le penalità. A tal fine è necessario che siano puntualmente indicati i compiti, i ruoli e le responsabilità del gestore del servizio di ristorazione, con particolare attenzione nel caso in cui il committente intende mettere a disposizione strutture proprie o di terzi.

B) Igiene e sicurezza alimentare: Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere puntualmente indicati, nel rispetto dalla normativa vigente. Il gestore del servizio di ristorazione, in quanto OSA, dovrà garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia, e quindi, dovrà assicurare, tra le altre cose, che le produzioni soddisfi no le disposizioni della legislazione alimentare, che le misure predisposte siano appropriate nel raggiungere il precedente scopo (verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi) un sistema di rintracciabilità (ritiro, richiamo) dei prodotti alimentari, di non distribuire o somministrare alimenti non sicuri, vale a dire dannosi o inadatti per il consumo umano.

Per quanto attiene al trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti, è necessario utilizzare

contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti di igiene, qualitativi e sensoriali dei cibi. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alle normative vigenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. I pasti possono essere trasportati in modalità mono o multi porzione, secondo il modello distributivo previsto.

Il capitolato deve espressamente richiamare l'obbligo di adozione di sistemi e procedure da adottare, le modalità organizzative, funzionali ed operative per garantire quanto sopra, ivi compreso che le temperature di trasporto, di arrivo e di distribuzione dei pasti siano quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

C) Requisiti igienico-sanitari, strutturali e organizzativi della struttura: Si rinvia al capitolo relativo ai "Requisiti igienico-sanitari, strutturali ed organizzativo-funzionali delle imprese di ristorazione ospedaliera – atto di indirizzo" di cui alla relativa Appendice.

D) Menù: La progettazione del menù per la ristorazione collettiva pubblica e privata ha bisogno di elementi oggettivi e di validità generale. Nel quadro di principi definiti esso, in linea con le indicazioni della *NORMA UNI 11584:2015-Servizi di ristorazione collettiva "Requisiti minimi per la progettazione di menu"*(in revisione), deve essere redatto ispirandosi alla:

– **Tutela del territorio:** intesa come promozione di produzioni locali, quale azione per la sostenibilità ambientale, sociale ed economica;

– **Tutela delle tradizioni:** intesa come promozione della tradizione gastronomica legata al territorio di appartenenza;

– **Tutela degli interessi dell'utenza:** in termini di inclusione sociale, scelte etiche ed ambientali, dettami di tipo religioso;

– **Tutela della salute dell'utenza:** in termini di sicurezza alimentare e nutrizionale**.**

La predisposizione dei menù, redatti nei Presidi Ospedalieri del Sistema Sanitario Nazionale dalla U.O. di Dietetica e Nutrizione clinica, dovrà soddisfare i fabbisogni nutrizionali nella popolazione sana o in specifiche condizioni patologiche o in specifiche condizioni fisiologiche, avendo a riferimento, per la varietà e la qualità delle scelte alimentari si terranno in considerazione *le Linee guida per una sana alimentazione italiana (CREA-Nut 2018)*, le tradizioni e alle abitudini locali, i *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana IV Revisione 2014* (LARN) i quali prevedono di distinguere gli apporti di calorie e nutrienti per fasce di età e per grammatura dei singoli alimenti e *le presenti linee di indirizzo regionali*.

Il menù dovrà contenere i seguenti elementi:

- Fabbisogni calorico - nutrizionali
- Composizione bromatologica degli alimenti
- Composizione nutrizionale del pasto
- Ricette standardizzate, dettagliando ogni passaggio e con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti.

Il menù sarà redatto sulla base delle seguenti indicazioni generali:

1. adozione del modello alimentare mediterraneo per il menù base, con una precisa frequenza di consumo degli alimenti come riportato in tabella 2;
2. per le diete speciali o *ad personam* attenersi alle indicazioni delle linee di indirizzo specifiche per ogni patologia a cura delle comunità scientifiche o, in assenza di linee specifiche, a quanto previsto in

letteratura o a quanto specificamente prescritto dallo specialista, avendo inoltre cura di tenere conto delle persone affette da malattia celiaca;

3. differenziazione per introito calorico;
4. pianificazione di una giornata alimentare completa: colazione, pranzo, cena e 2 spuntini;
5. strutturazione su almeno 2 settimane a rotazione (da estendere a quattro nel caso di strutture per lungodegenti);
6. strutturazione in base alla stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
7. possibilità di riesami sistematici e modifiche nel tempo al fine di valutare la capacità di soddisfacimento dei requisiti di ingresso o per innovazioni motivate e valutate;
8. capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose;
9. adozione di pietanze tradizionali/locali previste in ricorrenze o feste particolari;
10. ottemperanza alla normativa in materia di etichettatura inerente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

E) Prodotti alimentari: Il capitolato d'appalto, in base a principi ispirati allo sviluppo sostenibile, al risparmio energetico, alla riduzione degli scarti alimentari, nonché alla tutela degli interessi dei consumatori, dovrà contenere almeno i seguenti elementi che costituiscono i fattori primari di valutazione ai fini dell'assegnazione del servizio l'utilizzo di:

- prodotti alimentari di prima qualità conformi alla normativa nazionale e comunitaria vigente; ogni prodotto che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sostenibilità, sensorialità;
- prodotti del **mercato equo e solidale** per alimenti non reperibili nel mercato locale garantendo ai produttori e lavoratori dei paesi in via di sviluppo un trattamento economico e sociale equo e rispettoso per un lavoro senza sfruttamento e a salvaguardia dell'ambiente;
- alimenti provenienti da **agricoltura sociale** sostenendo il rispetto per una coltivazione sana della terra, attraverso l'integrazione di soggetti che vivono in situazioni di disagio, di disabilità, di emarginazione o di svantaggio;
- alimenti provenienti da **terreni confiscati alle mafie** per incentivare il recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie per ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della dignità della persona.;
- prodotti alimentari provenienti da **produzione biologica** preferibilmente locale, quindi a filiera di prossimità, qualora ne sia impossibile il reperimento, è consentito il ricorso a prodotti da produzione integrata certificata;
- alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite), PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) e con altre connotazioni locali;
- alimenti prevalentemente a **filiera di prossimità,** cioè impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi dal campo alla tavola, caratterizzati non solo da una connotazione geografica, ma anche sociale ed economica.
  Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali. L'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve anche essere in stretta relazione con la stesura dei menù secondo criteri di coerenza.

Indicativamente, in fase di approvvigionamento, deve essere richiesta per i prodotti una vita residua dal

termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life, oltre che pur una migliore qualità nutrizionale, minore rischio microbiologico, anche in riferimento alle eccedenze e quindi alla riduzione dello spreco alimentare.
Si rimanda all'appendice relativa alle caratteristiche merceologiche di alimenti previsti nella ristorazione ospedaliera.
F) Valutazione e gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione dello spreco alimentare. Nel campo della ristorazione collettiva la gestione del pasto non è però sempre improntata verso criteri di efficienza anche nei casi in cui l'attenzione dell'ente appaltante è fortemente concentrata su requisiti quali pasti di maggiore qualità, apporto nutritivo, ambiente e provenienza locale degli alimenti. Parte dei pasti che vengono preparati ogni giorno finiscono infatti per non essere serviti, rimanendo così sui banchi di servizio ancora perfettamente utilizzabili e sicuri dal punto di vista igienico – nutrizionale.
Al fine di ridurre tali sprechi alimentari e quindi aumentare l'efficienza dei servizi sono da individuare i possibili interventi correttivi volti sia alla prevenzione sia al recupero così come previsto dall'articolo 3 della Direttiva 2008/98/CE, recepita dal Governo italiano nel dicembre 2010. Il recupero e riutilizzo anche a fini sociali delle eccedenze diventa uno strumento concreto per allinearsi con le direttive e normative ambientali, a questo fine sarà sempre più importante diffondere e incentivare pratiche quali quelle del buon samaritano. Le azioni da intraprendere al fine di rafforzare la prevenzione degli sprechi devono mirare alla creazione di capitolati di approvvigionamento più flessibili, menù e preparazioni più accattivanti dei piatti. Il Ministero della Salute a maggio 2018 ha pubblicato le *"Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"*, redatte da specifici gruppi per ogni tipologia di ristorazione, nonché dal confronto dei vari soggetti in esse coinvolti. Dal lavoro di ricerca ad approfondimento dei gruppi specifici sono scaturiti, per ogni specifica tipologia, i decaloghi, le raccomandazioni e gli indicatori.
In appendice si riporta un estratto delle succitate linee di indirizzo inerenti la ristorazione ospedaliera.
In Puglia, la Legge Regionale n. 13 del 18/5/2017 "Recupero e riutilizzo di eccedenze, sprechi alimentari e prodotti farmaceutici", al fine di tutelare le fasce più deboli della popolazione e incentivare la riduzione degli sprechi, ha introdotto nel quadro normativo regionale la disciplina che riconosce, valorizza e promuove l'attività di solidarietà e beneficenza finalizzata al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze alimentari in favore delle persone in stato di povertà o grave disagio sociale e che valorizza e promuove le azioni finalizzate al recupero e alla redistribuzione degli sprechi alimentari da destinare al consumo umano e animale.
Gli interventi e gli obiettivi della legge, concretamente declinati sul territorio regionale, in coerenza con le iniziative nazionali e comunitarie in materia di contrasto alla povertà alimentare, mirano a sensibilizzare le comunità locali e il sistema economico regionale per un pieno recepimento delle finalità di cui alla legge 19 agosto 2016, n. 166.
G) Sostenibilità ambientale: I nuovi capitolati d'appalto devono recepire i principi della sostenibilità ambientale come previsto dal Codice degli Appalti d.lgs.n. 50/2016 all'art. 34, nonché dal D.M. 25/07/2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara degli Enti Pubblici per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". Gli Enti Pubblici, obbligano le Imprese Alimentari (I.A.) all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM). I CAM sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato. Essi sono definiti nell'ambito di quanto stabilito dal

Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e sono adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del mare. Con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 sono stati pubblicati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, come previsto dal Piano d'Azione Nazionale per il *Green Public Procurement* i Criteri Ambientali Minimi per la "Ristorazione collettiva e derrate alimentari" a cui si rimanda. Questo obbligo garantisce che la politica nazionale in materia di appalti pubblici verdi sia incisiva non solo nell'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali, ma nell'obiettivo di promuovere modelli di produzione e consumo più sostenibili, "circolari " e nel diffondere l'occupazione "verde". Oltre alla valorizzazione della qualità ambientale e al rispetto dei criteri sociali, l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi risponde anche all'esigenza degli Enti Pubblici di razionalizzare i propri consumi, riducendone ove possibile la spesa. Nel mondo, le materie plastiche costituiscono l'85% dei rifiuti marini. Sotto forma di microplastiche sono presenti anche nell'aria, nell'acqua e finiscono anche sulle nostre tavole attraverso la catena alimentare. In riferimento alle più attuali indicazioni sono state attivate già da tempo su tutto il territorio nazionale campagne di sensibilizzazione volte anche alla eliminazione della plastica monouso. La Commissione Europea, infatti ha approvato e rese note le nuove norme comunitarie per ridurre tali rifiuti. Saranno messi al bando prodotti di plastica monouso, fra gli altri, posate, piatti, e bicchieri in plastica. Per questo gli Stati membri dovranno ridurre l'uso di contenitori per alimenti e tazze per bevande in plastica fissando obiettivi nazionali di riduzione, mettendo a disposizione prodotti alternativi fabbricati solo con materiali sostenibili o da stoviglie riutilizzabili e impedendo che i prodotti di plastica monouso siano forniti gratuitamente. Le nuove norme entreranno in vigore nel 2021 e fino ad allora è imperativo evitare l'utilizzo di plastica usa e getta, a prescindere da quanto prevedono le leggi comunitarie e nazionali.

H) Campionatura rappresentativa del pasto (pasto campione o pasto testimone): Il capitolato deve prevedere la campionatura rappresentativa del pasto, detta pasto campione o pasto testimone, che rientra in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni (o talora ore) antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare.

Il Pasto campione o Pasto testimone è un campione rappresentativo di ciascun alimento preparato del pasto completo del giorno presso la struttura ove avviene la preparazione dello stesso e che l'OSA è tenuto a conservare in modo idoneo. Si specifica che è un Campione non ufficiale, in quanto privo dei relativi requisiti di legge e deve quindi essere inteso quale campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come anche del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni. Relativamente a destinazione e finalità esso deve essere previsto oltre che per le procedure di verifica interna, per eventuali contestazioni, anche in caso di controllo ufficiale, in special modo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari (MTA); le finalità quindi, si ribadisce, sono da riportare oltre che a verifiche merceologiche circa la rispondenza all'oggetto dell'appalto, anche per rendere disponibili all'Autorità Competente preziosi elementi da utilizzare per gli accertamenti di rito nel corso dell'indagine epidemiologica in caso di sospetto di MTA.

Circa le modalità di raccolta e conservazione si chiarisce che l'O.S.A. deve prelevare detti pasti campione in modo igienico, posti singolarmente in idonei contenitori e/o sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione, o suo delegato e di seguito conservati nel congelatore a temperatura non superiore a –18° C per 72 ore, ciò per i principi base della crescita microbiologica, e come ribadito anche dalla norma ISO 7218:2007, *Guida per i laboratori di microbiologia, applicabile ad alimenti e mangimi, all'ambiente di produzione e manipolazione degli alimenti*, che descrive i requisiti tecnici in accordo all'Annex B della ISO/IEC 17025:2005, la quale ribadisce che la temperatura di

congelamento è la più idonea per la conservazione, in quanto non consentirebbe una seppur lenta crescita dei livelli batterici e quindi il discostamento dallo status microbiologico presente nel campione al momento del prelievo.

Tanto si rende necessario in quanto i pasti campione potrebbero essere sottoposti ad analisi addirittura oltre le 72 ore dal momento del campionamento.

I) Rispetto normativa in materia di prodotti a Km0: Come indicato dalla Legge Regionale 30 aprile 2018, n. 16 *"Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli"*, negli appalti pubblici per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva le stazioni appaltanti devono prevedere criteri preferenziali a favore dei soggetti che nella preparazione dei pasti garantiscano l'utilizzo di prodotti a chilometro zero in misura non inferiore al trentacinque per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

Dal 17.11.2017 è entrata anche in vigore la Legge Regionale n. 158 del 06.10.2017, recante "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni", il cui art. 11 prevede una peculiare prescrizione per la promozione dei prodotti provenienti da filiera di prossimità o a chilometro utile.

Ivi è infatti previsto quanto segue:

"I piccoli comuni, anche allo scopo di accrescere la sostenibilità ambientale del consumo dei prodotti agricoli e alimentari, possono promuovere, anche in forma associata, il consumo e la commercializzazione dei prodotti agricoli e alimentari provenienti da filiera corta e dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile, come definiti al comma 2, favorendone l'impiego da parte dei gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica."

J) Prodotti biologici: Le linee di indirizzo regionali per la ristorazione collettiva promuovono l'utilizzo di materie prime biologiche certificate ed etichettate conformemente al Reg. UE n. 848/2018 che ha abrogato e sostituito il Reg. CE n.834/2007.

Al riguardo occorre evidenziare che chi opera nella ristorazione collettiva non rientra nel campo di applicazione del citato Regolamento UE, né tanto meno nel campo di applicazione delle Autorità Competenti deputate ad effettuare i controlli nel settore del Biologico ai sensi del Reg. UE n. 625/2017, tuttavia gli Operatori del Settore Alimentare (c.d. OSA) sono tenuti a tracciare, durante tutte le fasi di trasformazione e distribuzione, gli alimenti ovvero i pasti ottenuti da ingredienti biologici.

La qualità degli alimenti è un concetto destinato ad evolvere con il tempo in quanto è strettamente legato non solo all'acquisizione di nuove conoscenze scientifiche nel campo della nutrizione, ma anche all'evoluzione dei valori sociali percepiti dai consumatori ed in senso più lato nella società. Quindi, se da un lato la qualità è un requisito intrinseco degli alimenti, che ha il suo fondamento nel valore nutritivo in quanto veicoli di energia, nutrienti e molecole bioattive, oggi la consapevolezza che anche la salubrità degli alimenti sia un elemento essenziale per il mantenimento di un buon stato di salute, ha portato ad una nuova visione del concetto di qualità che coinvolge un più ampio spettro di fattori che mirano a soddisfare bisogni più complessi. L'ultimo decennio ha posto prepotentemente come importante discriminante nel concetto di qualità di un alimento la sua sicurezza d'uso, in relazione al rischio associato alla presenza di composti tossici o comunque dannosi per la salute e per l'ambiente. Questo significa che l'alimento non può più essere considerato avulso dalla qualità del sistema produttivo nella sua interezza, ovvero richiede un approccio che parta dalla gestione del suolo e dalla scelta dei sistemi coltivativi e tenga conto poi dell'intero processo produttivo (trasporto, stoccaggio, trasformazione, distribuzione), con approccio *"from*

farm to fork".

Nella valutazione comparata tra la coltivazione tradizionale e la coltivazione biologica sono state evidenziate, tra l'altro differenze per quanto riguarda la presenza di residui di pesticidi, infatti in quest'ultima sono vietati i pesticidi di sintesi. Tuttavia questo non significa automaticamente che i prodotti biologici siano privi di residui, nella considerazione che la coltivazione in campo si svolge in un sistema aperto con le eventuali conseguenze che possono derivare.

K) Personale: Relativamente al personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, il capitolato deve prevedere che sia congruo dal punto di vista numerico in rapporto ai pasti da produrre ed alle modalità di produzione (indici misurabili e verificabili), abbia adeguata competenza e formazione e proceda a regolare aggiornamento (anche in relazione a specifiche tipologie di utenza). A questo riguardo, oltre alla formazione per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/2007 e del Reg. CE n. 5/2008, è prevista la formazione obbligatoria specifica sulla preparazione e somministrazione di pasti per utenti con malattia celiaca (DGR 890/2012).

E' opportuno prevedere la presenza di cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza. La formazione e la sua efficacia devono essere documentate con strumenti e modalità adeguate.

Nei centri cottura o cucine centralizzate, oltre a quanto indicato, è oggetto di valutazione la presenza di:

- responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione collettiva;
- dietista, medico e/o biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione.

Accanto al ruolo di supervisione sanitaria risulta necessario ai fini del miglioramento continuo della qualità, la condivisione degli obiettivi con i soggetti gestori (privati in caso di gestione indiretta ovvero pubblici in caso di gestione diretta del servizio Cucina / Mensa), sia per le specifiche competenze richieste dal ruolo sia per la sempre maggiore assunzione di "responsabilità sociale di impresa" alla quale sono chiamati. A tale scopo è auspicabile che gli stessi dispongano nell'organico di Tecnologi Alimentari (con particolare riguardo agli aspetti merciologici, tecnologici, impiantistici e logistici), e cuochi formati nella ristorazione collettiva (per gli aspetti gastronomici e per garantire il rispetto delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali delle pietanze).

L) Materiali ed Oggetti a contatto con gli alimenti (**MOCA**): Durante le fasi di produzione, trasformazione, conservazione, preparazione e somministrazione, gli alimenti vengono a contatto con molti materiali e oggetti, prima del loro consumo finale. Tali materiali e oggetti sono denominati materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA), ad esempio contenitori per il trasporto degli alimenti, macchinari per la trasformazione dei prodotti alimentari, materiali da imballaggio, utensili da cucina e posate e stoviglie che dovrebbero essere sufficientemente inerti da evitare che i loro componenti incidano negativamente sulla salute del consumatore o influenzino la qualità degli alimenti.

La normativa nazionale ed europea sui MOCA, allo stato attuale, è costituita da oltre 370 atti legislativi e decreti di norme tecniche e di laboratorio, in continua evoluzione che si sono succeduti nel corso degli anni, a cui si affianca quella specifica di igiene e sicurezza alimentare che regolamenta anche l'utilizzo e indica le precauzioni necessarie per garantire la salubrità degli alimenti.

Il principio fondamentale che uniforma tutta la legislazione è l'obbligo di disporre e operare secondo sistemi di assicurazione e controllo della qualità, di redigere e fornire dichiarazioni di conformità dei MOCA, di disporre di documentazione di supporto per garantire il rispetto della normativa di riferimento.

Inoltre è importante sottolineare l'obbligo di una corretta etichettatura e della tracciabilità di questi prodotti.

M) Verifica e ricerca della Qualità nella gestione del servizio di ristorazione: La ricerca e la verifica della

qualità del servizio e della soddisfazione dell'utenza, il paziente ospedaliero, sono diventati strumenti di lavoro indispensabili nell'attività di ristorazione, sia a scopo conoscitivo, sia per l'individuazione di eventuali carenze offerte al servizio erogatore.
Accanto al rilevamento delle valutazioni soggettive, c.d. *customer satisfaction*, dovranno essere effettuati controlli a campione sull'efficienza e sulla qualità del servizio di ristorazione attraverso la misurazione di parametri oggettivi quali: peso delle porzioni, temperatura degli alimenti al momento della distribuzione, giusto grado di maturazione dei prodotti vegetali, quota di alimenti scartati, rispetto delle procedure igieniche, corrispondenza degli ordini, tempi di distribuzione del vitto, etc.
L'identificazione dei responsabili e l'esplicitazione delle modalità di controllo devono essere previste nella stesura dei capitolati come riportato nel documento *"Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie d'intervento 2016 – 19"*.
Analogamente a quanto già concretizzato in esperienze in differenti ambiti della ristorazione collettiva, agli elementi che fanno la qualità del servizio vengono assegnati non meno dei due terzi dei punteggi a disposizione per l'aggiudicazione: tale misura è auspicabile sia applicata anche per gli appalti relativi alla ristorazione ospedaliera, e ove applicabile, alla ristorazione socio – assistenziale.
La certificazione di qualità costituisce un atto dell'azienda, Ente o Amministrazione, rivolto verso l'esterno, verso il mercato ed i clienti, per dimostrare le proprie capacità di produrre in modo conforme alle normative ed in modo qualitativamente apprezzabile, ma, si ribadisce, non esonera in alcun modo l'appaltante dai controlli.
Tra le strategie di informazione e di comunicazione finalizzate a porre il cittadino al centro dell'attenzione del servizio di ristorazione, rendendolo più competente ed autonomo sotto l'aspetto decisionale, svolge un ruolo importante la Carta dei Servizi che deve essere resa disponibile agli utenti prima dell'avvio del servizio a loro rivolto e per tutta la durata dello stesso e dovrebbe rientrare nel "*core business*" aziendale.

OGGETTO DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

Il rapporto tra i servizi di ristorazione e l'utenza rappresenta un intreccio relazionale complesso all'interno del quale è possibile individuare una serie di processi e contesti di studio. La ricerca e la verifica della qualità dei servizi (VRQ) e della soddisfazione dell'utenza sono diventati strumenti di lavoro indispensabili nell'attività di ristorazione, sia a scopo conoscitivo, sia per l'individuazione delle eventuali carenze offerte dal servizio erogatore.
Misurare la qualità di un servizio significa attivare un sistema informativo diffuso ed efficiente, sia da parte del gestore che del committente, che eroghi un flusso continuo di dati riguardanti le caratteristiche oggettive e la percezione del servizio erogato.
In genere però si tende a giudicare la qualità di un servizio di ristorazione sulla base unicamente dell'opinione degli utenti, *customer satisfaction*, ossia qualità percepita, basata su presentazione, variabilità e sapore, adeguatezza delle informazioni sui menù, temperatura e cottura delle pietanze. Tale percezione non è necessariamente coincidente con la qualità oggettiva, nutrizionale in particolare, che è determinata dal rispetto di numerosi altri parametri; paradossalmente, può esistere un servizio altamente qualitativo che non soddisfa l'utenza perché non corrispondente alle sue aspettative. Queste in particolare laddove riguarderanno soggetti con abitudini alimentari non corrette dal punto di vista nutrizionale per eccessivo o scarso consumo di alcuni alimenti e inadeguato apporto di alcuni nutrienti, per mode o false convinzioni, andranno adeguatamente valutate e dovranno portare, ove applicabile, inevitabilmente ad interventi di tipo educazionale, piuttosto che alla modifica di procedure di pasti oggettivamente corrette.

Accanto al rilevamento delle valutazioni soggettive (*customer satisfaction*) dovranno essere effettuati controlli a campione sull'efficienza e sulla qualità del servizio di ristorazione, attraverso la misurazione di parametri oggettivi, come detto in premessa: provenienza e qualità delle materie prime, giusto grado di maturazione dei prodotti vegetali, quota di alimenti scartati, rispetto delle procedure igieniche, corrispondenza degli ordini, tempi di distribuzione del vitto, etc.
Pertanto oggetto di monitoraggio dovrebbero essere:

- Filiera di approvvigionamento e conservazione, congruenza tra forniture previste e forniture realmente effettuate, frequenza di consegna, rispetto delle scadenze, stagionalità, modalità e luoghi di conservazione, etc;
- Procedure e modalità di allestimento e cottura sia per quanto riguarda il menù standard, sia per le attività di cucina dietetica e diete *ad personam*; deve essere incluso l'assaggio e la valutazione sensoriale del pasto;
- Allestimento, trasporto e distribuzione dei pasti, sia per quanto destinato agli utenti, sia per i dipendenti;
- Gestione del ritiro e della ridistribuzione di eventuali eccedenze, del ritiro dei pasti non consumati, della gestione dei rifiuti, della sanificazione degli ambienti, delle stoviglie, etc.

Il controllo per essere efficace, deve prevedere pertanto il monitoraggio di parametri relativi a tutte le fasi del ciclo alimentare, come di seguito esemplificate:

1. Definizione dei menù e/o del dietetico;
2. Accettazione degli alimenti in arrivo;
3. Stoccaggio e conservazione;
4. Invio dal magazzino alla cucina;
5. Preparazione delle portate;
6. Confezionamento vassoio;
7. Trasporto alle unità operative;
8. Stazionamento dei carrelli in reparto;
9. Consegna del vassoio all'utente;
10. Consumo del pasto;
11. Ritiro del vassoio.

Tutti i percorsi vanno valutati congiuntamente dalle figure previste, per i rispettivi ambiti di competenza anche attraverso l'utilizzo di schede predisposte *ad hoc* e validate a livello di direzione aziendale/ospedaliera.

Modalità di controllo

Nella stesura dei capitolati, specie in relazione alle materie prime, oltre ai parametri obbligatori rispondenti ai dettami normativi d'igiene e merceologia e dei Criteri Ambientali Minimi, è opportuno precisare quali parametri saranno oggetto di controllo, quali procedure di controllo andranno adottate e quali sono i valori soglia al di sotto dei quali la qualità del servizio non può essere considerata accettabile.
Deve emergere con chiarezza come il rispetto dei requisiti igienici non costituisca un parametro di qualità e valutazione, ma un prerequisito per l'ammissibilità del servizio. Pertanto si deve intendere come controllo una valutazione, anche in contraddittorio, in presenza di controllore e controllato, che abbia il fine di individuare non conformità e la loro risoluzione.

I ruoli e le responsabilità nell'assicurazione della qualità e nella verifica dell'efficacia

Per essere adeguatamente gestito e controllato, il processo di ristorazione necessita di responsabili dell'intero processo e dei sotto processi igienico – nutrizionale e di sviluppo sostenibile che devono essere identificati e chiaramente esplicitati (con nome, titolo di studio e unità operative di appartenenza) dall'azienda/ ente/ amministrazione che fornisce il servizio di ristorazione. L'identificazione dei responsabili e l'esplicitazione delle modalità di controllo devono essere comunque stabilite e quando applicabile previste nella stesura dei capitolati, come riportato nel documento *"Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie d'intervento 2016 – 19"*.

Tra le competenze del responsabile figura l'elaborazione delle modalità di controllo con relativi indicatori (in particolare la definizione del prezzo minimo del pasto, differenziato nelle varie voci. Materie prime, trasporto, personale, altre spese); tale controllo comporta una maggiore attenzione anche da parte dell'appaltatore.

Il monitoraggio ed il controllo del servizio di ristorazione con approccio alla qualità totale, richiedono la collaborazione tra più figure professionali che devono operare sotto il coordinamento della Direzione Sanitaria, applicando differenti modalità organizzative in relazione ai criteri di pianificazione: percorso completamente o solo parzialmente esternalizzato, contenuti del capitolato speciale d'appalto, etc.

In ambito ospedaliero le figure professionali minime previste sono:

- Rappresentanti di Direzione sanitaria: medico igienista e/o infermiere addetto al controllo delle infezione (ICI) o altra figura competente in questo ambito designata dalla Direzione, per il controllo complessivo del servizio, dei percorsi e degli aspetti igienico – sanitari, inclusa la sanificazione;
- Gruppo dedicato o persona di riferimento designata dalla struttura di dietetica, ove presente, o, in alternativa, personale designato dalla direzione sanitaria (necessaria la presenza almeno del dietista) per le verifiche in ambito dietetico – nutrizionale;
- Operatore tecnico di area economale designato dalla struttura competente per le valutazioni merceologiche;
- Tecnologi Alimentari (con particolare riguardo agli aspetti merciologici, tecnologici, impiantistici e logistici)
- Eventuali consulenti, ad esempio esperti o consulenti per ambiti HACCP e processo tecnologico, che possono essere coinvolti che possono essere coinvolti su base periodica per le attività di audit.

Peso da attribuire alla qualità nei capitolati d'appalto

L'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera, e ove applicabile per la ristorazione socio assistenziale, deve essere effettuato in conformità alle disposizioni del D. L.vo 50/2016 "Codice dei contratti pubblici", così come novellato dal D. L.vo 19 aprile 2017, n. 56, che prevede l'aggiudicazione dei contratti relativi ai servizi di ristorazione ospedaliera, e socio assistenziale, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglio rapporto qualità/prezzo, tenendo conto dei criteri premianti contenuti nei CAM e dell'introduzione della documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali ai sensi dell'art. 34 del D. L.vo 50/2016, sui criteri di sostenibilità energetica ed ambientale.

Per gli appalti relativi alla ristorazione ospedaliera andrebbero assegnati non meno di due terzi dei punteggi a disposizione per l'aggiudicazione, analogamente a quanto già avviene nelle esperienze più qualificate di ristorazione scolastica. Ciò risponde all'esigenza di assicurare agli utenti un servizio di qualità che educhi alla salute e ai corretti stili alimentari e che svolga un ruolo promozionale nell'orientare al consumo

consapevole gli utenti, le famiglie e le collettività. E' importante che l'attribuzione dei punteggi in sede di analisi delle offerte sia tale che tra l'offerta qualitativa migliore e quella peggiore ci sia lo stesso scarto che ci sarà tra la migliore e la peggiore offerta economica. Ciò a tal fine di evitare che l'offerta economica finisca per prevalere su quella qualitativa.

Il capitolato tecnico del bando di gara deve prevedere criteri premianti per i seguenti fattori:

1. Proposte strategiche per la diffusione di corretti comportamenti alimentari;
2. Proposte innovative per migliorare la qualità nutrizionale del pasto;
3. Certificazioni di qualità in possesso del fornitore del servizio;
4. Caratteristiche delle derrate alimentari quali. Alimenti tipici e tradizionali, agricoltura solidale, privilegiando i prodotti con specifiche caratteristiche di freschezza a filiera corta per contenere gli impatti ambientali e sostenere l'economia locale;
5. Rispetto delle disposizioni in materia di *green economy;*
6. Fattori di riduzione degli sprechi alimentari;
7. Livello della formazione professionale degli operatori e delle proposte di educazione alimentare rivolte all'utenza;
8. Piani per la risoluzione delle emergenze e, più in generale, gli interventi migliorativi rispetto a determinati standard organizzativi e gestionali indicati nel capitolato;
9. Adozione di percorsi di VRQ basati sulla rilevazione/correzione di parametri soggettivi e oggettivi.

Peraltro, parte di tali elementi qualitativi sono inclusi nel documento dei già citati CAM per il servizio di ristorazione collettiva. Di seguito si indicano alcuni elementi qualitativi del servizio di ristorazione collettiva divisi per diverse aree di competenza:

Area ristrutturazioni ambienti ed attrezzature

- Soluzioni per l'ottimizzazione degli spazi
- Attrezzature e macchinari specifici per la preparazione dei menù proposti
- Soluzioni per rendere il momento del pasto un momento piacevole (arredamento, insonorizzazione, spazio per mangiare, etc

Area approvvigionamenti

- Capacità di utilizzo di derrate alimentari provenienti dai migliori periodi di produzione
- Rispetto della stagionalità
- Utilizzo di prodotti biologici provenienti da difesa integrata volontaria, da allevamenti che praticano misure per il benessere animale e che non fanno uso di antibiotici (certificazione SQNZ, SENZA), carni avicole da allevamenti "rurale in libertà", "rurali all'aperto", etc
- Aderenza al modello alimentare mediterraneo

Area impatto ambientale

- Utilizzo di approvvigionamenti locali
- Utilizzo di attrezzature specifiche per la tipologia di cottura applicata e relativo contenimento dei consumi energetici
- Procedure di riciclo degli scarti (alimentari e non) in prodotti utili al di fuori della ristorazione collettiva

Area processi di produzione

- Innovazioni tecniche e tecnologiche nell'ottimizzazione dei processi al fine di garantire il rispetto dei valori nutrizionali dei piatti finali
- Conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale degli ingredienti in funzione delle tecniche

di cottura utilizzate

- Riduzione calo peso del prodotto finale nella riconversione da prodotti crudi a pietanze cotte calcolato sui singoli ingredienti
- Standardizzazione dei processi e relativi protocolli applicati ai metodi di cottura
- Ripetibilità dei processi produttivi e mantenimento degli standard di qualità

Area formazione del personale

- Formazione specifica sui processi produttivi di cottura presentati per il mantenimento della risorsa umana al centro del processo
- Aggiornamento sulle evoluzioni nelle tecniche di cottura
- Formazione sulle nuove sperimentazioni e sulle evoluzioni del settore
- Formazione sul ruolo che l'alimentazione ha nel determinare lo stato di salute dell'utente, sul razionale del menù e del dietetico

Area standard nutrizionali

- Misurabilità del risultato finale in termini di conservazione delle qualità nutrizionali contenuto in macro, micro-nutrienti e sostanze bioattive
- Riduzione del decadimento dei nutrienti e componenti salutistici nel prodotto finale
- Valutazione del comportamento alimentare dell'utenza

Customer satisfaction

- Qualità percepita in merito alla conservazione dei sapori dei singoli ingredienti
- Presentazione dei piatti in ragione di aspetti organolettici e sensoriali quali sapore, odore, colore texture, etc.
- Livelli di finitura dei piatti presentati
- Capacità di risposta alle criticità rappresentate dall'utenza, in termini sia educazionali, sia di revisione dei processi produttivi

Verifica e Ricerca della Qualità

- Monitoraggio di parametri oggettivi quali pesi delle porzioni, temperatura dei cibi, tempi di percorrenza dalla cucina alla distribuzione, entità degli scarti
- Definizione del rischio nutrizionale dell'utenza
- Food and nutrition literacy
- Campagna di educazione degli utenti verso una corretta alimentazione
- Impatto del servizio di ristorazione sui comportamenti alimentari dell'utenza.

MALNUTRIZIONE

La malnutrizione è una condizione di alterazione funzionale, strutturale e di sviluppo dell'organismo conseguente allo squilibrio tra fabbisogni, introiti ed utilizzazione dei nutrienti tale da comportare un eccesso di morbilità e mortalità o un'alterazione della qualità della vita. Un'introduzione energetica e idrica inadeguata, con conseguente perdita di peso involontaria e malnutrizione, è un problema fondamentale negli ambienti di cura ospedalieri. In Italia il 30% dei pazienti all'atto del ricovero presentano una malnutrizione calorico-proteica. In presenza di questa specifica tipologia di malnutrizione, dovuta ad interventi inadeguati o assenti, la degenza di un paziente ricoverato si allunga mediamente del 45%. Un regolare monitoraggio dello stato di nutrizione, oltre a migliorare sensibilmente la qualità ed appropriatezza delle cure porterebbe ad ingenti risparmi. Recenti studi hanno dimostrato come,

anticipando di 2 giorni la terapia nutrizionale, si risparmi 1 giorno di ricovero. Inoltre numerosi sono i pazienti che perdono peso all'uscita dall'ospedale, con conseguente ricorso al medico di medicina generale, nuove prescrizioni, altre terapie con costi maggiori per il SSN. E' pertanto opportuno che in ambito sanitario i professionisti coinvolti nel percorso di cura assumano una sempre maggiore consapevolezza dell'attenzione alle tematiche nutrizionali, poiché la conoscenza degli aspetti biochimici, fisiopatologici e clinici relativi a questi temi è indispensabile per poter affrontare al meglio patologie che presentano ricadute importanti in termini di funzionalità d'organo e di apparato, di qualità di vita e di morbilità.
L' American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN) e l'European Society for Clinical Nutrition and Metabolism hanno pubblicato nel 2010 la proposta delle definizioni di malnutrizione basate sull'eziologia: „

- Malnutrizione relativa alla fame (es anoressia nervosa)
- Malnutrizione relativa a malattie croniche (es danno d'organo, neoplasia al pancreas, artrite reumatoide, obesità sarcopenica, con infiammazione da lieve a moderata)
- Malnutrizione relativa a malattie o danni acuti (es infiammazioni maggiori, ustioni, traumi, danni cerebrali, con infiammazione da moderata a severa)

Nel 2012, l'ASPEN ha emanato un Consensus Statement sui criteri di valutazione della malnutrizione:

- Introito energetico insufficiente
- Perdita di peso moderata (se in 1 settimana c'è stata una perdita di peso dell'1-2%, in 1 mese del 5%, in 3 mesi del 7,5%, in 6 mesi del 10%, in 1 anno del 20%) o severa (se in 1 settimana c'è stata una perdita di peso > 1-2%, in 1 mese > 5%, in 3 mesi > 7,5%, in 6 mesi > 10%, in 1 anno > 20%)
- Perdita di massa muscolare
- Perdita di grasso sottocutaneo
- Accumulo di liquidi generalizzato o localizzato che potrebbe mascherare la perdita di peso
- Ridotto stato funzionale, misurato con hand grip.

Screening e valutazione nutrizionale

Lo screening nutrizionale, assieme alla valutazione dello stato nutrizionale nei diversi ambiti rappresenta la base su cui impostare e gestire l'intervento nutrizionale.
Deve essere accreditato scientificamente e prevedere l'individuazione degli operatori sanitari incaricati come dietisti, infermieri, etc., di specifiche procedure di attuazione e degli interventi conseguenti ai risultati ottenuti.
La valutazione del rischio nutrizionale del paziente consente di contrastare l'instaurarsi di stati di malnutrizione ospedaliera e/o di correggere situazioni di malnutrizione precedenti.
La valutazione nutrizionale dei pazienti in degenza ospedaliera, deve essere inserita in tutti i percorsi di diagnosi e cura, già dalla fase del ricovero ovvero entro le prime 48 ore, in quanto può evitare complicanze anche gravi di malnutrizione per difetto o per eccesso; i successivi monitoraggi, da effettuarsi ogni 7 giorni, sono indispensabili per la identificazione di pazienti con grave rischio di sviluppare malnutrizione per difetto, che può divenire una "malattia nella malattia". Settimanalmente, in aggiunta al controllo del peso, è necessario effettuare il monitoraggio degli introiti alimentari e definire il nuovo grado di rischio, soprattutto nei pazienti con degenza superiore alle due settimane. La corretta assistenza ospedaliera non può prescindere dalla valutazione di questo aspetto, inteso come parte integrante di un percorso di guarigione.
Le metodiche validate, per la valutazione dello stato clinico-nutrizionale del paziente sono molteplici. Lo

screening nutrizionale, per poter essere tempestivo e risolutivo deve ricorrere a strumenti semplici:

- rilevazione di peso e altezza
- calcolo del BMI
- stima dei fabbisogni nutrizionali
- rilevazione e valutazione del calo/incremento ponderale negli ultimi 3-6 mesi
- valutazione della gravità e dello stadio della patologia
- valutazione dei parametri biochimici.

I pazienti a maggiore rischio di malnutrizione sono quelli:

- ricoverati in terapia intensiva
- con gravi traumi, ustioni o fratture
- sottoposti ad interventi di chirurgia elettiva
- con sepsi o lesioni da decubito
- con complicanze acute in corso di malattia cronica.

Lo screening nutrizionale è una procedura semplice e può essere utilizzata da infermieri, dietisti, medici al primo contatto con il soggetto e permette di evidenziare una condizione altrimenti non riconoscibile e solitamente sensibile al trattamento nutrizionale ed anche di distinguere i pazienti non a rischio, che tuttavia devono comunque essere osservati. Lo screening nutrizionale serve per stabilire il rischio nutrizionale ed instaurare il successivo intervento nutrizionale, in base a tutte queste valutazioni possiamo distinguere i pazienti in:

- normonutriti o con grado di rischio minimo ai quali deve essere fornita una dieta che risponda ai fabbisogni nutrizionali e alla capacità di alimentarsi; settimanalmente va monitorato il peso e definito il nuovo grado di rischio;
- pazienti nutrizionalmente vulnerabili, con grado di rischio medio o elevato o con malnutrizione in atto per i quali è fondamentale un immediato supporto nutrizionale e la scelta di un percorso terapeutico nutrizionale personalizzato. Settimanalmente, in aggiunta al controllo del peso, è necessario effettuare il monitoraggio degli introiti alimentari e definire il nuovo grado di rischio, soprattutto nei pazienti con degenza superiore alle due settimane. In questi pazienti deve essere valutata dall'U.O. Dietetica e Nutrizione clinica l'eventuale ricorso alla Nutrizione Artificiale.

Altro importante strumento per la valutazione dello stato nutrizionale è la valutazione degli scarti del paziente, è frequente infatti l'assunzione ridotta rispetto ai fabbisogni.

Se il paziente presenta scarso appetito, scarsa assunzione di alimenti per motivi psicologici o meccanico/fisiologici o ci siano aumentati fabbisogni legati al catabolismo della patologia stessa è necessario integrare con specifici alimenti o prodotti per os che possano garantire il giusto apporto calorico/nutrizionale giornaliero.

Nutrizione artificiale

La nutrizione artificiale (NA) è una procedura terapeutica mediante la quale è possibile soddisfare integralmente i fabbisogni nutrizionali di pazienti altrimenti non in grado di alimentarsi sufficientemente per la via naturale. In ambito ospedaliero, il trattamento di NA risulta indicato nelle seguenti condizioni:

1) Presenza di malnutrizione.
2) "Rischio" di malnutrizione.
3) Presenza di ipercatabolismo.

In una quota assai più limitata di pazienti l'indicazione alla NA nasce per l'esigenza di mantenere un "riposo intestinale" (nutrizione parenterale) o per somministrare substrati che sono importanti per il supporto metabolico di organi o apparati il cui trofismo è cruciale per la sopravvivenza in condizioni critiche particolari.

Indicazioni alla NA

Situazioni cliniche nelle quali la nutrizione artificiale dovrebbe essere effettuata:

1) Malnutrizione severa o moderata (calo ponderale comunque > 10% negli ultimi 6 mesi) con apporto alimentare intraospedaliero previsto o stimato come insufficiente (< 50% del fabbisogno) per un periodo superiore a 5 giorni. In questo caso l'obiettivo della NA è la correzione della malnutrizione già esistente.

2) Stato nutrizionale normale ma con:

- Evidente rischio nutrizionale
- Stima o previsione di insufficiente nutrizione orale per almeno 10 giorni
- Ipercatabolismo grave (perdita azotata > 15 g/die)
- Ipercatabolismo moderato (perdita azotata compresa tra 11 e 15 g/die) con previsione di insufficiente nutrizione orale per più di 7 giorni
- Alterazioni dell'assorbimento, del transito intestinale o della digestione del cibo nelle sue varie fasi, gravi e non rapidamente reversibili (entro 10 giorni). In questi casi l'obiettivo della NA è la prevenzione della malnutrizione e/o il controllo del catabolismo. La NA viene ritenuta comunque non indicata quando la durata prevista è inferiore a 5 giorni o quando, in un paziente ben nutrito normo-catabolico, il periodo di inadeguato apporto alimentare previsto è < 10 giorni.

TABELLA I - CLASSIFICAZIONE DELLA MALNUTRIZIONE PROTEICO-CALORICA

	Malnutrizione		
	Lieve	Moderata	Grave
Calo ponderale (su peso abituale)	5-10%	11-20%	> 20%
Qualora non sia acquisibile alcuna informazione sul peso abituale ci si può riferire alla stima del peso ideale			
Calo ponderale (su peso ideale)	10-20%	21-40%	> 40%

Raccomandazioni pratiche

L'elaborazione di un piano terapeutico con la NA prevede:

1) L'identificazione del soggetto malnutrito od a rischio di diventarlo (valutazione nutrizionale).

2) L'identificazione degli obiettivi ("goals") che ci si propone di raggiungere con il supporto nutrizionale.

3) L'identificazione dei fabbisogni che devono essere soddisfatti per ottenere i risultati nutrizionali programmati.

4) La definizione della via di somministrazione da utilizzare.

5) La stesura del programma nutrizionale con la scelta dei parametri da utilizzare per il monitoraggio del paziente.

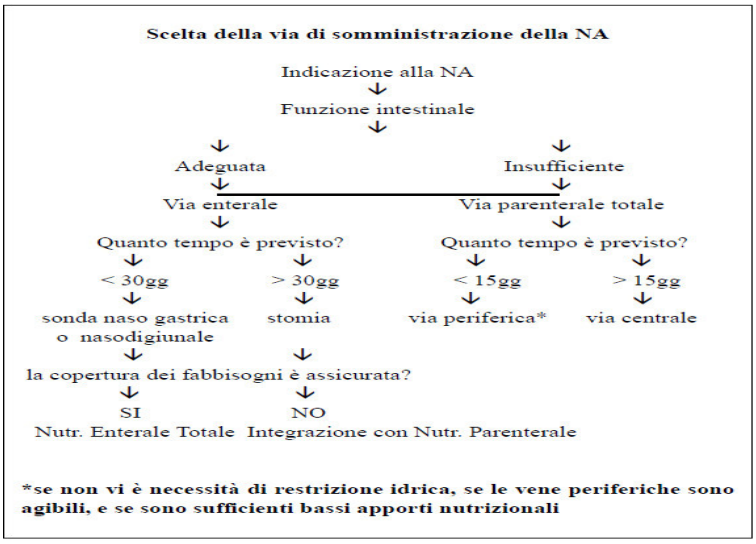


Fig. 1 - *Algoritmo per la scelta della via di somministrazione della NA.*

NOTA: In relazione alla via enterale si raccomanda l'osservanza dei tempi previsti, così come esplicitato nella tabella riassuntiva di cui alla Fig. 1

Strumenti di screening nutrizionale validati

Nel 2002 l'Education and Clinical Pratice Committee dell'ESPEN (European Society of Parenteral and Enteral Nutrition) ha elaborato il documento Guidelines for Nutrition Screening 2002 con lo scopo di fornire linee guida in merito allo screening del rischio nutrizionale, attraverso strumenti applicabili a diversi contesti (comunità, ospedale, popolazione anziana) e basati su evidenze validate.

1. **Malnutrition Universal Screening Tool** (MUST) per adulti residenti in comunità. Lo scopo del MUST, che è stato sviluppato principalmente per essere usato nelle comunità, è di identificare la malnutrizione sulla base di conoscenze circa l'associazione tra stato nutrizionale deteriorato ed alterazioni funzionali. Questo strumento è stato recentemente esteso ad altri contesti di cura, inclusi gli ospedali, dove si è riscontrata un'elevata attendibilità tra operatori rilevatori e una notevole validità predittiva, durata della degenza, mortalità, etc.
2. **Nutritional Risk Screening** (NRS) per pazienti ricoverati in ospedale. Lo scopo è determinare la presenza di malnutrizione ed il rischio di svilupparla in ambiente ospedaliero. Il NRS contiene i componenti nutrizionali del MUST e, in aggiunta, il grado di severità di malattia come responsabile delle maggiori richieste nutrizionali. Anche l'età viene inclusa come un fattore di rischio nell'anziano.
3. **Initial Mini Nutritional Assessment** (MNA) nell'anziano. Lo scopo del MNA è di identificare la malnutrizione e il rischio di svilupparla negli anziani ricoverati in strutture di riposo, in case di cura ed in ospedale. Questo strumento è in grado di identificare il rischio di malnutrizione nella maggior parte degli anziani ed è ancora più utile per identificare la malnutrizione nel suo stadio iniziale. Include infatti anche aspetti fisici e mentali, che frequentemente riguardano lo stato nutrizionale dell'anziano, così come un questionario sull'alimentazione. Per attuare tale test occorrono meno di 10 minuti per paziente e la sua

utilità è stata dimostrata dall'impiego di questa metodica in un ampio numero di studi.

LA NUTRIZIONE COME CURA IN AMBITO OSPEDALIERO

L'intervento nutrizionale per il paziente in ospedale assume un diverso significato in relazione alle situazioni in cui può essere messo in atto: nel soggetto sano ha come obiettivo il mantenimento e la promozione della salute, mentre nel soggetto affetto da patologia ha anche finalità terapeutiche specifiche e/o di prevenzione delle complicanze.

La finalità di una dieta è coprire le necessità della persona sia in termini energetici sia nutrizionali, evitando situazioni di malnutrizione per eccesso o per difetto a causa di assunzione o comportamenti alimentare inadeguati.

Una dieta adeguata ha nel paziente effetti preventivi, terapeutici ed educativi, contribuendo al suo benessere, fisico, psichico e sociale rispecchiando la definizione di uno dei concetti di salute dell'OMS.

Le tabelle dietetiche formulate per la popolazione ospedalizzata, andranno a costituire il **Prontuario dietetico o Dietetico ospedaliero**, strumento indispensabile per pianificare ed ottimizzare l'intervento nutrizionale, è una raccolta organizzata comprendente le varie tipologie di dieta, in base alle diverse esigenze nutrizionali dei degenti ed in funzione delle necessità fisiologiche o patologiche. Il Dietetico rappresenta lo standard di riferimento e favorisce l'adozione di un metodo uniforme e validato.

Il Dietetico ospedaliero deve necessariamente prevedere un **menù base** e **diete speciali**, come di seguito indicato:

a) **menù base o vitto comune:** basato su un menù comune indicato in tutte le situazioni patologiche che non richiedano un trattamento dietetico particolare;
b) **schemi dietoterapeutici o diete standard:** menù adatti a specifiche patologie - dieta correlate con caratteristiche bromatologiche precodificate. Vengono allestiti, quando possibile, con i piatti dell'alimentazione comune (menù del giorno e/o piatti fissi), opportunamente adattati e combinati a seconda dell'esigenza di modifica bromatologica. Per detti schemi dietoterapeutici si farà riferimento alle raccomandazioni delle Linee Guida Nazionali ed Internazionali relative alle patologie riscontrate.
c) **schemi dietoterapeutici personalizzati o *diete ad personam:*** per degenti con problematiche nutrizionali complesse, che necessitano di schemi individuali. Le diete ad personam vengono prescritte dal medico, calcolate dal dietista ed allestite utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazione specifici.

Il Dietetico dovrà essere di facile lettura e consultazione. Ogni schema dietetico dovrà indicare l'apporto calorico, la composizione bromatologica e le indicazioni per l'impiego più appropriato, dovrà essere periodicamente aggiornato e variato sia in base alla stagionalità degli alimenti che al fine di assicurare un adeguato equilibrio nutrizionale e un buon gradimento da parte del paziente. A tal fine è opportuno che il professionista che predispone il Dietetico, prima di redigere i menù, si interfacci con il personale di cucina addetto alla produzione dei pasti per verificare la disponibilità di attrezzature e la pratica di metodiche idonee alla realizzazione dei piatti, di conseguenza si potrà procedere alla standardizzazione delle ricette a composizione bromatologica nota, al fine di elevare il livello medio della qualità del servizio e permettere la replica costante dei piatti.

Menù base o vitto comune

Nella ristorazione ospedaliera, come in genere nella ristorazione collettiva è fondamentale la proposta di

menù con focus sugli aspetti nutrizionali. Nella elaborazione del **menù base** per la popolazione di riferimento della struttura sanitaria, bisogna far riferimento ai fabbisogni nutrizionali medi indicati dai Livelli di Assunzione di Riferimento di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana (L.A.R.N. IV revisione 2014) e che necessariamnete bisogna garantire, ed alle raccomandazioni contenute nelle *Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana* dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (*INRAN 2003*) nelle attualissime *Linee Guida per una Sana Alimentazione* del Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CREA-Nut 2018), tenendo in considerazione la valenza educazionale ai fini della promozione di sani stili di vita e dell'impatto sull'ambiente in termini di sostenibilità.

Il menù è riferito all'intera giornata alimentare, articolato in 4 o 5 pasti: colazione, pranzo, cena ed uno o due spuntini a metà mattina e/o pomeriggio, sviluppato per sette giorni su almeno due settimane; lo stesso tiene conto della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e della tipicità locale dei piatti.

Nella scelta delle pietanze sarà fondamentale seguire le indicazioni rispondenti al *Modello Alimentare Mediterraneo*, riconosciuto quale valido modello di dieta idonea nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative. Una dieta varia garantisce un apporto complessivo di nutrienti corretto e bilanciato costituito da proteine sia di origine animale che vegetale, lipidi, carboidrati, sali minerali, vitamine e un'adeguata quantità di fibre.

Nella stesura del menù sarà importante tener conto dell'Indice Glicemico (IG) degli alimenti e delle pietanze che lo compongono. Si rammenta che, contrariamente a detti principi, nel menù base è spesso presente quale contorno il purè di patate che, oltre all'elevato IG della patata, aumenta considerevolmente l'apporto di carboidrati del pasto e riduce la quantità di fibre apportate dalla verdura.

Per quanto sopra detto sarebbe quindi auspicabile l'introduzione di cereali e loro derivati integrali o semi-integrali.

Per l'adeguatezza del menù al modello mediterraneo si può fare riferimento al *Mediterranean Adequacy index* (M.A.I.) o all' *Italian Mediterranean index* (I.M.I.).

A richiesta è obbligo fornire pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose.

Tabella 1. Apporti medi della giornata alimentare per dieta base per adulti	
Kcal	1600 - 2200
Proteine	0.77 – 0,9 g/kg/die
Lipidi	20 – 35 % En
Carboidrati	45 – 60 % En
Fibra	12,6 – 16,7 g/1000kcal
Grassi saturi	< 10 % En
Grassi insaturi	5 - 10 % En PUFA n-6: 4-8% PUFA n-3: 0,5-2 % En
Colesterolo	< 300 mg
Sodio	100 - 600 mg
Acqua	35 – 40 mL/kg peso corporeo

Tabella 2. Ripartizione dell'energia nei 5 pasti della giornata alimentare

Pasti	% di calorie della giornata alimentare
Colazione	15 - 20 %
Pranzo	40 %
Spuntini	5-10% (1 o 2 spuntini)
Cena	30 - 35%

Ogni portata deve prevedere alcuni piatti fissi e due alternative, una più elaborata ed una più semplice.
Le ricette devono contenere gli ingredienti con la relativa grammatura ed una composizione bromatologica e nutrizionale prestabilita; inoltre devono essere specificate le modalità di preparazione e cottura ed ogni altra indicazione utile per pervenire alla massima esaltazione gustativa e nutrizionale.
Il vitto comune per gli utenti adulti compresi tra i 18 ed i 65 anni dovrebbe assicurare 1800 – 2000 kcal al giorno con un apporto di lipidi pari al 25-30%, di proteine pari al 12-15 % e di carboidrati pari al 55-60%.
Il vitto comune potrà essere esteso al pasto utilizzato nelle mense ospedaliere destinate ai dipendenti, ampliando varietà e sensorialità.

Schemi dietoterapeutici o diete standard
Gli schemi dietoterapeutici o diete standard sono schemi adatti a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche precodificate.
Detti schemi vengono allestiti, quando possibile, con i piatti del menù base o vitto comune, opportunamente adattati e combinati a seconda dell'esigenza di modifica bromatologica; devono garantire gli apporti energetici ed in nutrienti contenuti nei L.A.R.N., con modalità specifiche di allestimento in considerazione dei fabbisogni legati all'ospedalizzazione in genere ed alla patologia specifica. Le prescrizioni dietetiche devono essere elaborate prendendo in considerazione le principali patologie, ed essere di facile lettura e consultazione. Le prescrizioni dietetiche devono contenere la composizione bromatologica e nutrizionale dell'intera giornata alimentare.
Ogni giorno devono essere previste due alternative per ogni portata e alcune portate fisse. I menù, anche in questo caso, devono essere almeno quindicinali, variati periodicamente, aggiornati in base alla stagionalità e ai prodotti del territorio e tener conto delle abitudini locali e delle ricorrenze festive. Nella lungodegenza sono da prevedere menù con rotazione di almeno 4 o 5 settimane.
Per assicurare livelli di sicurezza nutrizionale ogni dietetico ospedaliero deve contenere alcuni gruppi di diete standard:

- **dieta ipocalorica:** è indicata nei pazienti con malattie metaboliche quali obesità, sovrappeso, diabete, dislipidemie, etc. Tale dieta è caratterizzata, oltre che dal contenuto calorico ridotto, da un limitato apporto di grassi, in particolare saturi, e di zuccheri semplici preferendo i glucidi a lento assorbimento ed a basso IG;
- **dieta ipercalorica:** è indicata nei pazienti con fabbisogno energetico aumentato, per esempio puerpere che allattano, giovani con frattura di ossa lunghe, politraumatizzati, ustionati, etc. Tale dieta deve prevedere anche spuntini da consumare oltre l'orario di distribuzione dei pasti;
- **dieta priva di glutine**: per i pazienti affetti da malattia celiaca;
- **dieta ipoproteica:** è indicata per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia porto-sistemica;
- **dieta iposodica:** per pazienti con condizioni cliniche in cui è necessario diminuire gli apporti di

sodio, come nel caso di ipertensione, insufficienza epatica con presenza di ascite, gestosi gravidica, cardiopatie scompensate, edemi;

- **dieta a ridotto apporto di fibre e di lattosio:** è indicata in alcuni casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica;
- **dieta per disfagia:** è indicata nei pazienti con deficit della masticazione come anziani, anoressici, e in pazienti che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione. Si rimanda in appendice per una approfondita trattazione;
- **dieta per rialimentazione:** è indicata dopo digiuno prolungato come a seguito di interventi chirurgici, sospensione dell'alimentazione per patologie gastro-enteriche, etc. Devono essere previsti almeno 3 livelli con quote caloriche e proteiche gradualmente aumentate. Nei livelli 1 e 2 è utile che le proteine del pasto siano rappresentate prevalentemente da alimenti di origine animale, per il loro maggiore valore biologico.

Schemi dietoterapeutici personalizzati

Si tratta di schemi dietoterapeutici ricettati individualmente, c.d. *ad personam*, indicati per soggetti con problematiche nutrizionali complesse, vengono prescritti dallo specialista in Nutrizione clinica, calcolati dal dietista ed allestiti utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazioni specifiche. Oggi la letteratura scientifica internazionale offre le evidenze di nuovi interventi nutrizionali per alcune patologie ad origine multifattoriale, quindi sarebbe auspicabile stabilire protocolli di interventi nutrizionali specifici, applicarli durante la permanenza del paziente in ospedale e fornire delle indicazioni puntuali al momento delle dimissioni per poter proseguire la dietoterapia anche a casa. In definitiva pur rimanendo in capo all'U.O. di Dietetica e Nutrizione Clinica e/o allo specialista delle varie branche il compito di individuare la migliore soluzione nutrizionale in relazione alla patologia o alle patologie che influenzano lo stato di salute del paziente, la scelta individuata nelle presenti linee di indirizzo è quella di saltare alcuni schemi ormai superati derivanti dal rapporto fra patologia principale e dieta tipo, avendo la dovuta considerazione per le regole di base sopra evidenziate.

Fabbisogni nutrizionali

I Menù devono essere predisposti in base a fasce di età, al metabolismo basale, all'attività fisica e sulla stima del fabbisogno/necessità calorico/energetico fornito dai L.A.R.N. IV revisione 2014.

Il fabbisogno calorico è la quantità di energia di cui necessita un individuo in una giornata e deve essere fornito dagli alimenti che introduce.

- **Fabbisogni energetici:** in genere sono sufficienti apporti di 25-30 Kcal/kg/die per garantire un adeguato apporto nutrizionale.
- **Fabbisogno proteico**: nel vitto comune, in carenza di indicazioni per patologie specifiche si prevedono: 0.77 – 0,9 g/Kg/die. Nel paziente neoplastico si propone un fabbisogno di 1.2 – 1.3 g/kg/die (rapporto calorie/N = 100 - 120/1); Mentre nel paziente in cui è indicata la denutrizione, l'apporto proteico va incrementato approssimativamente fino a 1.7 – 1.8 g/kg/die, monitorando efficacia e funzione renale; in presenza di insufficienza d'organo (alterata funzione renale ed epatica) l'apporto proteico andrà modificato in modo adeguato.
- **Fabbisogno lipidico** I lipidi, nell'adulto, devono essere presenti nella dieta in un intervallo di riferimento compreso tra il 20-35% dell'apporto energetico totale giornaliero, di questi gli acidi

grassi saturi devono essere inferiori al 10%, i monoinsaturi fra il 10 e 15%, i polinsaturi tra il 5-10%.

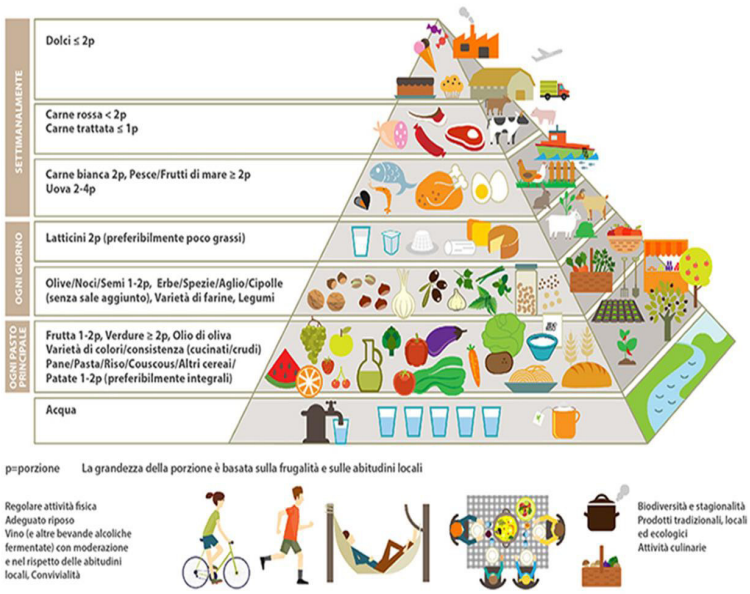
- **Fabbisogno glucidico** I carboidrati devono essere presenti nella dieta in un range di riferimento compreso tra 45 ed il 60% del fabbisogno energetico totale. Il limite inferiore è sufficiente per prevenire la chetosi e assicurare il glucosio ai tessuti che lo utilizzano come unica fonte energetica. Il limite superiore corrisponde al livello massimo tollerabile oltre il quale aumenta il rischio di disordini metabolici. In età adulta si ritiene utile attestarsi intorno al 55-60% così come suggerito dalle Linee guida per una sana alimentazione italiana del 2003, in linea con il modello alimentare Mediterraneo. Gli zuccheri semplici non sono indispensabili, per cui non esiste un apporto minimo per la loro assunzione mentre è stato fissato un apporto massimo, in via prudenziale, inferiore al 15% En. Il WHO nel 2014 nelle *Guideline on sugars intake for adult and children,* per gli zuccheri semplici raccomanda un apporto massimo pari al 5% delle calorie totali della giornata. In una dieta normocalorica per un adulto con un IMC nella norma il 5% equivale a 25 gr di zucchero (5 cucchiaini) al giorno, che potrebbe soddisfare pienamente le esigenze di assunzione giornaliera.
- **Fabbisogno idrico** Nell'adulto in assenza di perdite patologiche, è di 35 - 40 ml/kg/die, nell'anziano il fabbisogno idrico in condizioni fisiologiche è stimato intorno ai 25 – 30 ml/kg/die; il fabbisogno idrico va comunque rivalutato in presenza di perdite patologiche o di eventi ambientali che possano variarlo o in base a situazioni cliniche particolari.
- **Fabbisogno in micronutrienti** Essi vanno calcolati secondo i valori indicati dai L.A.R.N., in particolare si raccomanda attenzione allo stato iniziale di grave malnutrizione oppure al presumibile incremento delle richieste per patologie o perdite patologiche.

Modello alimentare mediterraneo

La moderna scienza dell'alimentazione offre indicazioni nuove per la valutazione dei nutrienti della dieta mediterranea, dando sempre maggiore importanza anche a componenti minori quali molecole bioattive quali sostanze prive di un ruolo metabolico fisiologico che esercitano un ruolo positivo sulla salute. La dieta mediterranea è ricca di frutta e verdure, il loro consumo favorisce la presenza di specie batteriche benefiche nella microflora intestinale (macrobiota) stimolando selettivamente la crescita e/o l'attività dei batteri in grado di esercitare un "effetto benefico sull'ospite".

Gli alimenti sulla base del loro valore nutritivo, sono stati inseriti nei vari livelli della Piramide alimentare, finalizzata alla comunicazione dei principi della corretta alimentazione e traducendo in immagini le necessità qualitative e quantitative dell'alimentazione basata sul modello mediterraneo.

Al fine di bilanciare l'interesse mondiale verso la Dieta Mediterranea, con l'aumento delle preoccupazioni di carattere ambientale, la Fondazione internazionale Dieta Mediterranea (IFMeD) ha lanciato una proposta di rappresentazione aggiornata della Piramide della Dieta Mediterranea con l'obiettivo di spostare la percezione dei benefici di questo modello dall'attenzione per l'uomo, ad un focus sui benefici per il pianeta e le sue popolazioni. *"Questa nuova proposta di Piramide si basa su un consenso scientifico tra gli esperti e si fonda sulla ricerca e sulle evidenze scientifiche nel campo della nutrizione e della salute derivate da grandi studi epidemiologici pubblicati in riviste peer-reviewed negli ultimi decenni."* Lluis Serra Majem, Presidente IFMeD



I gruppi di alimenti

Gli alimenti sulla base della loro composizione in principi nutritivi sono stati suddivisi in più gruppi. Quotidianamente, ai fini di una dieta razionale e ben equilibrata, è consigliabile che uno o più alimenti di uno stesso gruppo siano sempre utilizzati.

Frutta e verdura ed ortaggi

Tali alimenti devono le loro molteplici proprietà protettive al loro contenuto in: fibra, vitamine, minerali e sostanze bioattive antiossidanti. La frutta è inoltre una buona fonte di acqua e zuccheri semplici (fruttosio, glucosio) prontamente disponibili a scopo energetico. Nella scelta di frutta e verdura è bene sia variare spesso il colore, al quale si associa la presenza di particolari sostanze ad azione protettiva che utilizzare prodotti di stagione aventi migliori caratteristiche organolettiche e nutrizionali. La dieta mediterranea prevede che debbano essere presenti giornalmente almeno in 5 porzioni (3 verdure e 2 frutta) e che si offrano almeno 4 tipi diversi di frutta e verdura a rotazione nel menù settimanale.

Cereali e tuberi

I cereali rappresentano la principale fonte energetica della dieta sotto forma di carboidrati complessi (amidi) e al contempo forniscono fibra, vitamine del gruppo B, minerali e proteine. Le proteine dei cereali pur essendo incomplete, possono dare origine, quando associate a quelle dei legumi, ad una miscela proteica completa e di valore biologico paragonabile a quello delle proteine animali. Sono da preferire in questo gruppo i cereali integrali, perché più ricchi di fibra: il consumo di cereali raffinati determina, infatti,

un più elevato indice glicemico della dieta. L'indice glicemico indica la diversa rapidità degli alimenti contenenti carboidrati di innalzare la glicemia dopo la loro assunzione. Un'alimentazione equilibrata prevede 3-5 porzioni al giorno di cereali.
In questo gruppo sono compresi tutti i prodotti ottenuti dal frumento (pane, pasta, biscotti, crackers e fette biscottate), dal granoturco (farina di mais per polenta), nonché dal riso, altri cereali minori quali avena, orzo, farro, compresi tutti i loro derivati, e dalle patate. E' cosa nota la presenza del purè di patate nella ristorazione ospedaliera in qualità di contorno, si ribadisce, che a motivo del suo alto contenuto in carboidrati complessi la patata non deve sostituire la verdura ma offerta esclusivamente come primo piatto.

Latte, yogurt, latticini e formaggi
Il nutriente caratteristico degli alimenti di questo gruppo è il calcio, minerale presente in forma altamente assorbibile e utilizzabile, indispensabile per la formazione delle ossa e dei denti. Questi alimenti contengono inoltre proteine di ottima qualità biologica e alcune vitamine (Vit. A e D). É necessario ricordare che tali alimenti contengono anche grassi, soprattutto saturi in percentuali piuttosto elevate, che possono arrivare al 20-30% in alcuni formaggi di cui se ne sconsiglia l'uso a vantaggio di quelli a basso contenuto lipidico con una frequenza di consumo comunque non superiore a 2 porzioni nella settimana.

Carne, pesce, uova e legumi
Questi alimenti hanno la funzione principale di fornire proteine di ottimo valore biologico, vitamine del complesso B (in particolare vitamina B12), nonché oligoelementi (zinco, rame e ferro) facilmente assorbibili ed utilizzabili. Gli alimenti di origine animale contengono grassi saturi anche in percentuale talora elevata (ad eccezione del pesce) e colesterolo che, se assunti in eccesso, favoriscono l'aumento di colesterolo LDL (fattore di rischio per la malattia cardiovascolare aterosclerotica). Al contrario, il grasso del pesce contiene preziosi acidi grassi polinsaturi della serie omega 3, essenziali per le strutture e per le funzioni cerebrali e retiniche, con azione preventiva contro l'aterosclerosi e la trombosi.
Nell'ambito del gruppo sono da preferire il pesce e le carni più magre, va in ogni caso limitato il consumo di insaccati.
In questo gruppo vengono inclusi i legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie, piselli, ecc.) i quali, oltre a contenere elevate quantità di amido e fibra, apportano anche quei nutrienti essenziali caratteristici della carne, del pesce e delle uova (come ferro ed altri oligoelementi); nonché elevate quantità di proteine vegetali di buon valore biologico che, come già detto, se abbinate a quelle dei cereali forniscono una gamma completa di aminoacidi al nostro organismo. I legumi non contengono né grassi saturi né colesterolo e dovrebbero essere presenti nel menù settimanale come opzione fissa.
Le frequenze consigliate di consumo settimanale degli alimenti di questo gruppo sono:
- pesce 2-4 volte alla settimana
- carni magre 3-5 volte alla settimana
- salumi a minor contenuto in grassi 1 volta ogni due settimane
- legumi 3-4 volte alla settimana
- uova 1-2 volte alla settimana.

Grassi da condimento
Gli alimenti di questo gruppo sono rappresentati sia da grassi di origine vegetale, detti olii, che da quelli

solidi, di origine animale, propriamente detti grassi come burro, strutto, panna e lardo. Il loro consumo deve essere contenuto in quanto costituiscono una fonte concentrata di calorie. I grassi alimentari, pur avendo tutti lo stesso contenuto energetico (circa 9 Kcal per ogni grammo), sono diversi tra loro per il contenuto di acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi. Tra i polinsaturi l'acido linoleico (omega 6) e linolenico (omega 3) sono essenziali per il nostro organismo che non può sintetizzarli e quindi dovranno essere assunti attraverso gli alimenti con olii monoseme, frutta secca a guscio e pesce. Nelle preparazioni è obbligo dare la preferenza per il suo alto valore nutraceutico all'olio extravergine d'oliva, sia per il condimento a crudo sia in cottura, di contro sono da limitare i grassi di derivazione animale.

LA GIORNATA ALIMENTARE

Colazione. È uno dei pasti principali e deve fornire un adeguato apporto calorico-proteico per iniziare la giornata con energia, deve essere rappresentata da:

- Bevande a scelta: latte (parzialmente scremato o intero, sostituibile da yogurt naturale o alla frutta) con caffè d'orzo o tè verde per il suo alto contenuto in sostanze bioattive.
- Per dolcificare le bevande è utile utilizzare miele o edulcoranti naturali di origine vegetale. Si rammenta il divieto di utilizzare il miele nei bambini al di sotto dei 12 mesi per il rischio di sviluppare il botulismo infantile.
- Biscotti o pane o fette biscottate o cereali preferibilmente integrali con miele, marmellata. A completamento della colazione può essere aggiunta frutta fresca di stagione.

Pranzo. Deve prevedere un primo, un secondo, a base di carne, pesce, uovo o formaggio, completato da un contorno di verdure, pane e frutta fresca di stagione.

Cena. Deve essere composta da piatti semplici e di facile digeribilità con un apporto calorico leggermente inferiore al pranzo. Il primo piatto è costituito da preparazioni con un alto contenuto in liquidi e ridotto in amidi come ad esempio: pastina in brodo, semolino, minestrone di verdura, creme, e preparazioni similari. Il secondo piatto è da alternare alla proposta del pranzo con ricette a base di carne macinata, formaggio morbido, pollo lesso. Contorni: verdura cotta, purea di verdura, con esclusione delle patate ed infine frutta fresca di stagione.

Il brodo vegetale deve essere preparato esclusivamente con verdure fresche di stagione senza l'uso di dadi contenenti glutammato monosodico.

E' fondamentale assicurare un'idonea **idratazione** del paziente anche in considerazione della possibilità di una ridotta percezione della sete, pertanto le bevande devono sempre essere disponibili e servite, sia calde o fresche: acqua, infusi, tisane, succo di frutta, spremuta di frutta.

La merenda pomeridiana può essere integrata con: latte, tè, tisane, yogurt, mousse di frutta, 1-2 volte alla settimana pane e marmellata o miele, prodotti da forno dolci quali ciambella, torta margherita, etc. o prodotti da forno salati.

Prenotazione e distribuzione del pasto

Il paziente, a meno che non sia sottoposto a restrizioni dietetiche particolari, può scegliere i pasti nell'ambito del dietetico ospedaliero. Ciascun paziente può richiedere menu più vicini alle proprie abitudini alimentari, anche relative a fattori religiosi o multietnici, ad esigenze nutrizionali specifiche.

È importante a tal fine che la prenotazione venga effettuata da personale competente o adeguatamente formato per garantire la scelta in relazione non solo ai gusti personali del paziente, ma anche alle sue necessità cliniche.

La prenotazione avviene di solito il giorno precedente la consumazione del pasto.
La distribuzione dei pasti è un momento molto delicato. Le problematiche da rispettare nella distribuzione sono legate a:

- mantenere i caratteri di igienicità con personale preposto, contenitori e trasporto adeguati;
- mantenere inalterati i caratteri organolettici degli alimenti;
- eseguire la distribuzione in un tempo limitato;
- identificare il paziente a cui il pasto è destinato, e qualora assente o impegnato al momento della distribuzione si deve garantire la salubrità del pasto, l'idoneità sensoriale e la fruizione dello stesso.

Al fine di garantire un orario di consumo del pasto rispettoso delle comuni abitudini, gli orari devono essere fissati sulla base delle esigenze dei pazienti, particolare attenzione va riservata a pazienti geriatrici, pediatrici, neomamme e secondo orari dettati dal buon senso, indicativamente: la colazione non prima delle 7:00 (preferibilmente dalle 8:00 e non dopo le 9:00), il pranzo non prima delle 12:00, la cena non prima delle 18:30 – 19:00.
L'allestimento del vassoio deve essere curato anche per aiutare l'appetibilità con la scelta dei colori, cura nella presentazione, etc. Per i pazienti non autosufficienti deve essere prevista l'assistenza al pasto, mentre per i pazienti con particolari problematiche occorre garantire particolari attenzioni che facilitino il consumo del pasto, mantenendo quanto più possibile l'autonomia residua del paziente.
Nel caso di distribuzione delle diete speciali, il pasto deve essere distribuito su vassoio individuale, nominativo e facilmente riconoscibile.
E' necessario inoltre che:

a) il personale addetto alla preparazione e distribuzione si lavi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
b) la distribuzione avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e successivamente prosegua per gli altri pazienti;
c) il pasto venga distribuito solo dopo che il personale addetto ha identificato il paziente;
d) il personale addetto alla distribuzione verifichi la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

E' auspicabile a fine pasto eseguire il monitoraggio del consumo del pasto e residui alimentari, quale importante strumento per la valutazione dello stato nutrizionale.

FORMAZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

La nutrizione è parte della terapia e rappresenta un elemento molto importante nella cura dei degenti. Al paziente si deve insegnare a prendersi cura di se stesso per evitare ricadute o rallentare il decorso di una patologia cronica. Nelle lettere di dimissione è necessario fornire informazioni sulla dieta che il paziente deve seguire una volta dimesso dall'ospedale. Se in ospedale si attribuisce al cibo il giusto valore terapeutico e di supporto alle patologie, il paziente sarà indotto a considerare favorevoli per la salute le scelte alimentari offerte in ospedale e a prenderle a modello. Al pasto fornito verrà attribuito in questo modo una forte valenza educativa.
La ristorazione ospedaliera, quindi, oltre che rientrare nel percorso di diagnosi-cura della patologia, deve essere intesa come strumento di educazione alimentare, sensibilizzando non solo il paziente ma anche tutto il personale coinvolto nella sua gestione, al fine del miglioramento della qualità del servizio.
E' auspicabile un programma di formazione esteso a tutto il personale, che deve prendere l'avvio dai contenuti delle presenti Linee di Indirizzo. I contenuti devono promuovere l'apprendimento delle

conoscenze igienico-sanitarie, legislative, dietetiche e nutrizionali, e dovranno essere diretti anche al personale delle ditte fornitrici, a quello impegnato nella preparazione dei pasti, al personale dell'Area Gestione del Patrimonio o dell'Economato e dei reparti di degenza ed infine al personale specializzato dei servizi di dietetica ed ai clinici al fine di implementare le loro conoscenze sulle problematiche relative al servizio di ristorazione.

NUTRIENT & HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (NHACCP)

Gli ultimi risultati del Global Burdenof Disease Study in corso, mostrano che un decesso su cinque a livello mondiale può essere attribuito a una dieta non sana. Dalla constatazione che il cibo non sempre è sufficientemente protettivo e che, nella ristorazione collettiva i Capitolati di appalto a volte non sono adatti a tutelare il valore nutrizionale ed economico del pasto, un gruppo di ricercatori, guidato dalla Dott.ssa. Di Renzo, ha messo in atto un sistema di controllo *Nutrient & Hazard Analysis and Critical Control Point* finalizzato anche al miglioramento nutrizionale del pasto prodotto. E' una procedura innovativa di monitoraggio nutrizionale con un sistema di controllo che consideri la tracciabilità del nutriente attraverso la messa a punto di nuovi metodi analitici, biomarcatori quali/quantitativi i quali oltre la sicurezza igienico sanitaria assicuri la sicurezza nutrizionale soprattutto negli ambienti di cura. Per consentire ciò, bisognerebbe prevedere in fase precedente all'affidamento della fornitura del servizio, l'adozione di **criteri premiali per chi introduce innovazioni tecnologiche e/o organizzative**, che assicurino pasti igienicamente idonei ed al contempo di elevata qualità nutrizionale, di attraente aspetto e migliore palatabilità. Sarebbe necessario a tal proposito che quanto prima siano introdotti nuovi paradigmi di valutazione della qualità del servizio ospedaliero basato per esempio sulla valutazione del contenuto di sostanze antiossidanti dopo trasformazione e cottura e di quanto diverse modalità di tale processo incidano nella formazione di sostanze pro-ossidanti, in funzione di un più ampio concetto di benessere che parte anzitutto dall'alimentazione come primo elemento per il benessere fisico e psicologico del paziente.

CARTA DEI SERVIZI

La Carta dei Servizi è il "biglietto da visita" della struttura, va stilata e aggiornata periodicamente dalle Direzioni Sanitaria e Amministrativa ospedaliere, assieme all'U.O. Dietetica e Nutrizione clinica e a tutti i Servizi coinvolti. In altri termini, con la Carta la struttura si presenta (modalità e orari di accesso, descrizione e ubicazione dei reparti, standard di qualità stabiliti, ecc.) e si impegna con l'utente a raggiungere il livello massimo di qualità realizzabile con le risorse finanziarie, tecnologiche e umane di cui dispone. La Carta va consegnata all'utente all'atto dell'ammissione nella struttura, in formato cartaceo di rapida consultazione; si può prevedere, inoltre, la consultazione on-line sul sito web della struttura.

In particolare, la Carta dei Servizi deve contenere almeno:

- ✓ orari dei pasti dei degenti/fruitori della struttura assistenziale;
- ✓ menù settimanale (negli ospedali per acuti) o bisettimanale (nelle strutture per lungodegenti), "particolari" per i giorni festivi e/o nei quali la tradizione locale preveda il consumo di cibi particolari, con la descrizione degli alimenti;
- ✓ modalità di produzione dei pasti;
- ✓ modalità e tempi di prenotazione e distribuzione dei pasti;
- ✓ standard di qualità e loro modalità di verifica;
- ✓ ubicazione dei luoghi dedicati e adeguatamente attrezzati al consumo dei pasti per utenti non immobilizzati a letto, al fine di favorire la convivialità;

- ✓ presenza nella struttura di associazioni di volontariato e loro impegno;
- ✓ indicazione delle figure (professionali/familiari/volontariato) e relative modalità di attivazione, che aiutano l'utente non in grado di alimentarsi autonomamente;
- ✓ orari di visita degli esterni quali assistenti, familiari, etc.;
- ✓ eventuale presenza della mensa per i dipendenti e i visitatori con orari, modalità di prenotazione e accesso, menù e relativi costi;
- ✓ eventuale presenza di distributori automatici di alimenti (scelta "guidata" degli alimenti).

Occorre inoltre, attraverso la pubblicazione di recapiti o moduli predisposti all'uopo nella Carta dei Servizi, fornire agli utenti la possibilità di indicare suggerimenti utili al fine di migliorare il servizio o di segnalare disservizi o inoltrare reclami.

BIBLIOGRAFIA

- Appendice alla Raccomandazione n. (97) 17 del Comitato dei Ministri agli Stati Membri "sullo sviluppo e l'attivazione di Sistemi di Miglioramento della Qualità dell'Assistenza Sanitaria" Consiglio d'Europa
- Council of Europe- Committee of Ministers. Resolution ResAP (2003)3 on food and nutritional care in hospitals. Adopted by the Committee of Ministers on 12 November 2003 at the 860th meeting of the Ministers' Deputies
- Committee of experts on nutrition, food and consumer health (partial agreement) (p-sc-nu) Strasbourg, 5 December 2008
- Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 Codice degli appalti
- ESPEN Guidelines on definitions and terminology of clinical nutrition Clinical Nutrition 36 (2017) 49-64
- ESPEN Guidelines for Nutrition Screening 2002. Clinical Nutrition 2003;22(4):415-21
- Food and Nutritional care in hospitals: How to prevent undernutrition - Report and guidelines from the Council of Europe 2001
- Food and Nutritional Care in Hospitals. How to Prevent Undernutrition. Report and recommendations of the Committee of Experts on Nutrition, Food safety and Customer Protection. Council of Europe Publishing, Strasbourg, 2002
- Food and Health in Europe: a new basis for action. WHO Regional Publications European Series, No. 96. 2004
- Food safety and nutritional quality for the prevention of non communicable diseases: the Nutrient, hazard Analysis and Critical Control Point process (NACCP) Di Renzo et al. J Transl Med. 2015 Apr 23;13:128.
- G.F. Finzi et al. Linea di Indirizzo e Controllo per la qualità del Servizio di Ristorazione in Sanità luglio-settembre 2018 A.N.M.D.O.
- G.F. Finzi et al. Progetto Linea Guida Nutrizione in ospedale Rischio clinico: integrazione e valorizzazione della nutrizione clinica nei percorsi di cura 2017 A.N.M.D.O.
- Haute Authorité de Santé. Clinical Practice Guidelines. Nutritional Support Strategy for ProteinEnergy Malnutrition in the Elderly. April 2007. http://www.hassante.fr/portail/upload/docs/application/pdf/malnutrition_elderly_guidelines.pdf. Date of consultation: October 27th 2008
- Legge 8/3/2017 n° 24: Disposizioni in materia di sicurezza delle cure e della persona assistita, nonché in materia di responsabilità professionale degli esercenti le professioni sanitarie. (17G00041) (GU Serie

Generale n. 64Del 17-03-2017)

- Legge Regionale n. 158 del 06.10.2017, recante "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"
- Legge Regionale n. 166 del 19/08/2016 su "Disposizioni nazionali concernenti la donazioni di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"
- Linee guida SINPE per la Nutrizione Artificiale Ospedaliera 2002. Rivista Italiana di Nutrizione Parenterale ed Enterale / Anno 20 S5, pp. S17-S22. Wichtig Editore, 2002
- Malnutrition Advisory Group. Malnutrition Universal Screening Tool. MUST. BAPEN, 2003
- Ministero della Salute-Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale 2010
- Ministero della Salute "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" 06 luglio 2017
- Ministero della Salute "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" 16 aprile 2018
- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali -INRAN "Linee guida per una sana alimentazione italiana" anno 2003
- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali –CREA-Nut "Linee guida per una sana alimentazione" anno 2018
- Norme UNI 11407/2011 Requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto, bando e disciplinare per i servizi di ristorazione fuori casa
- Norma UNI 11584 - Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione del menù-maggio 2015
- Nutrient & Hazard Analysis and Critical Control Point Process. Di Renzo et al. Journal of Translational Medicine (2015) 13:128
- Nutrition in care homes and home care report and recommendations: from recommendations to action. committee of experts on nutrition, food and consumer health (partial agreement) (p-sc-nu). Strasbourg, 5december 2008
- Ockenga J. et al. Nutritional assessment and management in hospitalised patients: implication for DRG-based reimbursement and health care quality. Clin Nutr. 24(6):913-9, 2005
- Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (Pangpp) (2011) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" D.M, 25 luglio 2011. Gazzetta Uffi ciale n. 220 (21 settembre 2011).
- Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018
- Regione Puglia - "Recupero e riutilizzo di eccedenze, sprechi alimentari e prodotti farmaceutici" L. R. n. 13 del 18/5/2017
- Repubblica Italiana - "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni" Legge n. 158 del 06.10.2017
- Repubblica Italiana - "Legge anti-sprechi" Legge 116/2016
- Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU. (2014) LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana. IV revisione; Coordinamento editoriale SINU-INRAN. Milano: SICS, 2014.

- Standard operating procedures for ESPEN guidelines and consensus papers Clinical Nutrition 34 (2015) 3043-3051
- UK Health Data 2006 from Elia, Forum on Undernutrition in Care Home and Home Care. Presentation November 2007

SITOGRAFIA

- WHO Sugars intake for adults and children. Guidelines (2015) http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sugars_intake/en/
- Global Burden of Disease GBD: http://www.who.int/healthinfo/global_burden_disease/en (2012).

REGIONE PUGLIA

Dipartimento di Promozione della Salute del Benessere sociale e dello Sport per tutti
Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

APPENDICE 1: REQUISITI IGIENICO-SANITARI, STRUTTURALI ED ORGANIZZATIVO - FUNZIONALI DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA OSPEDALIERA PUBBLICA E PRIVATA

Introduzione

Le principali disposizioni normative che stabiliscono i requisiti igienico – sanitari, strutturali ed organizzativo-funzionali delle imprese alimentari di ristorazione collettiva ospedaliera, gestite da soggetti pubblici o privati, sono contenute nel Regolamento CE 852/2004, nelle parti applicabili del Reg. CE 853/2004, nelle disposizioni nazionali, regionali e locali non incompatibili od in contrasto con le disposizioni comunitarie. Dette disposizioni però, in base alle evidenze emerse nel corso dei controlli svolti negli ultimi anni su detta tipologia di imprese alimentari, che sono caratterizzate da notevole complessità e dalla particolarità di essere destinate in gran parte ad una popolazione sensibile, per alcuni aspetti non forniscono puntuali elementi di valutazione all'Organo di controllo e di riferimento per gli operatori del settore alimentare (OSA), per cui in talune circostanze possono lasciare spazio a soggettive interpretazioni e ad una non univoca ed uniforme applicazione a livello regionale.

1.Scopo

Il presente documento ha la finalità di fornire indirizzi di riferimento relativi ai requisiti igienico-sanitari, strutturali ed organizzativo-funzionali per le attività alimentari di ristorazione collettiva ospedaliera, gestite da soggetti pubblici o privati nel territorio della Regione Puglia, fermo restando che, in base alla normativa vigente in materia, spetta agli operatori del settore alimentare (OSA) garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

I principali destinatari sono pertanto Enti, Amministrazioni, Associazioni, Società, persone, committenti / stazioni appaltanti, gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) delle imprese di ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata, e le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare del Dipartimento di Prevenzione.

Per le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare il presente documento costituisce anche un utile strumento per poter valutare, in maniera uniforme sul territorio regionale, le fattispecie di non conformità riscontrate nel corso del controllo ufficiale (effettuato su imprese alimentari rientranti nel campo di applicazione del presente documento), nonché per verificare la completezza e l'efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare a seguito delle non conformità rilevate.

2.Campo di applicazione

Il presente atto di indirizzo si applica alle attività di ristorazione collettiva ospedaliera svolte in strutture pubbliche o private, in qualunque modo esse siano effettuate.

Nel caso di gestione diretta del servizio di ristorazione collettiva ospedaliera, si applica ai casi in cui lo stesso servizio abbia avvio in data successiva alla pubblicazione sul BURP del presente documento. Nel caso di gestione mista o indiretta del servizio di ristorazione, si applica ai casi in cui capitolato di appalto dello stesso servizio di ristorazione collettiva ospedaliera sia approvato dall'Ente o Amministrazione committente (stazione appaltante) in data successiva alla pubblicazione sul BURP del presente documento.

3.Riferimenti normativi

Elenco non esaustivo della normativa vigente in materia:

Regolamento CE 178 del 28/1/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare ed istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Decreto Legislativo n.193 del 6/11/2007 attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;

Regolamento CE 852 del 29/4/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento CE 853/2004 del 29/4/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;

Regolamento CE 854/2004 del 29/4/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Regolamento CE 882/2004 del 29/4/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali abrogata;

Regolamento (UE) n. 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio;

Regolamento Regionale 30/6/2009 n. 13 Organizzazione del Dipartimento di Prevenzione;

D.P.R. n. 327 del 26/3/1980 Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge n.283 del 30/4/1962 e successive modificazioni concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

D.L. vo n. 31 del 2/2/2001 Attuazione della Direttiva 98/1983 CEE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;

D.P.R. 151 del 1/8/2001 "Nuovo Regolamento Prevenzione incendi";

D.M. Interni 10/3/1998;

D.L. vo 81/08 Testo Unico Sicurezza Lavoro;

D.G.R. 890 del 9/5/2012;

D.G.R. 695 del 9/5/2017 "Recepimento Intesa 212 /CSR del 10/11/2016 (Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regg. CE 882/2004 e 854/2004 e s.m.i.)";

Determina Dirigenziale 811 del 10/8/2017 " Notifica ai fini della registrazione" recepimento ed indicazioni operative;

D.G.R. 04 luglio 2017, n. 1106 "Notifica impresa alimentare ai fini della registrazione di cui all'art.6 del Reg. CE n. 852/2004. Indicazioni operative e revoca parziale della D.G.R. n. 1924/2008"

Determinazione Dirigenziale 22 settembre 2017, n.156 " D.Lgs.n.126/2016–Accordi nn.76 e77/CU del 6 luglio 2017 tra Governo, Regioni ed Enti locali in tema di adozione di moduli unificati e standardizzati per la

presentazione delle segnalazioni, comunicazioni e istanze e di estensione del regime di notifica sanitaria. Approvazione della modulistica unificata."

D.G.R. n. 2194 del 12/12/2017 "Piano Regionale Integrato dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e benessere Animale 2017 – 2018" e s.m.i.;

D.G.R. n. 387 del 07/03/2019 "Recepimento Intesa Rep. Atti n. 155/CSR del 6 settembre 2018. Proroga per l'anno 2019, modifica ed integrazione del piano Regionale dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale di cui alla DGR 2194/17." e s.m.i.

Restante normativa comunitaria, nazionale e regionale applicabile.

4.Definizioni

4.1 ***Unità d'Impresa del settore alimentare d'interesse*****:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività finalizzate alla ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata.

4.2 ***Operatore del Settore Alimentare*****:** la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo che svolge una qualsiasi delle attività finalizzate alla ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata e che abbia prodotto notifica di unità d'impresa, seconda la vigente procedura prevista ai fini della registrazione post – primaria, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852 del 29/4/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari.

4.3 ***Autorità Competente*****:** l'Autorità centrale di uno Stato membro per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra Autorità cui è conferita tale competenza.

4.4 ***Ente o amministrazione committente***: Ente o amministrazione pubblica o privata che affidi, commissioni, o gestisca in modo diretto o indiretto una qualsiasi delle attività finalizzate alla ristorazione collettiva ospedaliera, pubblica e privata.

4.5 ***Gestore del servizio ristorazione*****:** ogni soggetto pubblico o privato, che svolge con o senza fini di lucro, una qualsiasi delle attività finalizzate alla ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata per conto dell'Ente o Amministrazione committente.

4.6 ***Utenza*****:** popolazione interessata, in qualità di consumatore, alle attività di ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata

4.7 ***Alimento*****:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o che si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani.

4.8 ***Rintracciabilità*****:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

4.9 ***Formazione del personale*****:** attività formative in materia di sicurezza alimentare ed igiene della nutrizione necessarie ed adeguate allo svolgimento delle attività finalizzate alla preparazione e/o alla somministrazione di pasti in strutture pubbliche o private deputate alla ristorazione collettiva ospedaliera.

4.10 ***Notifica ai fini della Registrazione ex art. 6 del Reg. CE n. 852/2004 per attività post - primaria*****:** notifica ai fini della registrazione, ex art. 6 del Reg. CE n. 852/2004, per il tramite di segnalazione certificata al SUAP territoriale competente, secondo le procedure e con l'utilizzo della modulistica prevista dalle vigenti normative nazionale e regionale.

4.11 ***Documentazione da allegare al modello di Notifica di Inizio Attività***: Documentazione prevista dalla normativa vigente.

4.12 ***Tipologia di attività post-primarie di interesse*****:**

4.12.1 ***Centro cottura con somministrazione in loco*****:** uno stabilimento o struttura per la produzione di pasti per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata da consumare in loco presso attigua mensa (refettorio), senza veicolazione esterna degli stessi.

4.12.2 ***Centro di cottura per veicolazione pasti verso terminali esterni*****:** uno stabilimento o struttura per la produzione di pasti, per ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata, destinati esclusivamente ad essere veicolati verso terminali esterni, posti in altre strutture ospedaliere, pubbliche o private, dislocate rispetto allo stabilimento stesso.

4.12.3 ***Mensa o refettorio***: locale o locali, spazio o spazi, della struttura pubblica o privata individuati ed adibiti alla somministrazione / consumo di pasti provenienti da centro cottura attiguo allo/agli stesso/i.

4.12.4 ***Terminale esterno*****:** locale o locali, spazio o spazi, della struttura ospedaliera, pubblica o privata individuati ed destinati alla somministrazione/consumo di pasti provenienti da centri cottura esterni alla struttura.

4.13 ***Pasto campione*****:** altrimenti detto ***Pasto testimone,*** campione rappresentativo di ciascun alimento preparato del pasto completo del giorno presso la struttura per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata, ove avviene la preparazione dello stesso e che l'OSA è tenuto a conservare in modo idoneo.

Per evitare difformità interpretative e/o applicative è necessario che l'O.S.A., responsabile del servizio di ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata, preveda nel Piano di autocontrollo un apposito paragrafo relativo al *Pasto campione*.

Inoltre, oltre che per le procedure di verifica interna, per eventuali contestazioni, anche in caso di controllo ufficiale, in special modo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'O.S.A. responsabile del servizio di ristorazione è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, cosiddetto *Pasto campione*, presso il centro di cottura in cui è avvenuta la preparazione del pasto stesso.

Tali campioni prelevati in modo igienico, vanno posti singolarmente, in idonei contenitori e/o sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione, o suo delegato, e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a –18° C per 72 ore.

Tanto si rende necessario in quanto i pasti campione potrebbero essere analizzati addirittura oltre le 72 ore dal momento del campionamento, perciò, per i principi base della crescita microbiologica, e come ribadito anche dalla norma ISO 7218:2007, la temperatura di congelamento è la più idonea per la conservazione, in quanto non consentirebbe una seppur lenta crescita dei livelli batterici e quindi il discostamento dallo status microbiologico presente nel campione al momento del prelievo.

Il Responsabile HACCP della struttura o il personale all'uopo delegato deve essere responsabilizzato circa tali obblighi.

4.14 ***Percorsi*****:** Presupposto è il criterio della c.d. "*marcia in avanti*", tenendo conto del flusso operativo che caratterizza le strutture deputate alla preparazione di pasti per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata.

Gli ingressi delle materie prime e le uscite dei prodotti finiti destinati al consumo di norma non devono coincidere. La zona d'ingresso delle derrate è opportuno che si apra su un adeguato spazio libero, che consenta un agevole scarico, e che sia dotata di idonei spazi per il controllo delle merci; inoltre la distanza tra il punto di ricevimento delle merci ed i locali di deposito deve essere la più breve possibile.

I percorsi e gli spazi nei vari locali e settori di lavoro vanno organizzati in modo da evitare l'ingombro di attrezzature e l'affollamento di personale, anche per garantire una facile ed adeguata pulizia oltre che la sicurezza degli stessi lavoratori. La struttura degli ambienti e la disposizione degli impianti e delle attrezzature devono evitare incroci di alimenti incompatibili fra loro, tra cui: di diverso stato di preparazione (crudi /cotti), di diversa tipologia di legame (caldo - caldo / caldo – freddo / freddo – freddo), etc. e deve considerare gli ingombri e gli spazi operativi previsti per ogni apparecchiatura.
E' opportuno che i punti di arrivo e d'ingresso delle derrate alimentari siano distinti da quelli riservati al personale.

4.15 ***Locale***: vano, ambiente, s'intende lo spazio coperto, di superficie adeguata alle attività, delimitato da ogni lato da pareti in muratura o altro materiale ammesso, di adeguata altezza anche se qualcuna non raggiunga il soffitto, come definito dalla Circolare del Ministero LL.PP. n. 1820 del 23/7/1960.

4.16 ***Settore***: parte di locale, vano, ambiente di superficie adeguata alle attività, delimitato su tre lati, da setti in muratura o altro materiale ammesso, di adeguata altezza, anche se qualcuno non raggiunga il soffitto.

4.17 ***Zona***: parte di locale, di superficie adeguata alle attività, separata dalla restante parte dello stesso, da un setto in muratura o altro materiale ammesso di altezza adeguata con l'esclusione delle mura perimetrali e non in continuità con le stesse.

4.18 ***Area***: spazio non delimitato, di superficie adeguata alle attività, specificamente individuato dall'O.S.A. e destinato ad un uso specifico.

4.19 ***Legami produttivi utilizzati nella ristorazione collettiva***

4.19.1 ***Pasto a legame espresso***: c.d. *cook&serve*, letteralmente "cucinare e servire", pasto che dopo la sua produzione, a caldo o a freddo, in funzione della ricetta, è direttamente e rapidamente distribuito.

4.19.2 ***Pasto a legame fresco caldo***: c.d. *cook&hold&serve*, letteralmente "cucinare, mantenere e servire", pasto che dopo la sua produzione, a caldo o a freddo, in funzione della ricetta, è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori per alimenti a perdere in mono o multiporzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici;

4.19.3 ***Pasto a legame refrigerato***: c.d. *cook&chill*, letteralmente "cucinare e raffreddare", pasto che dopo la sua produzione è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura (sino a <10°C al cuore del prodotto entro circa 90 minuti) ed è successivamente riportato in temperatura mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.

4.19.4 ***Pasto a legame congelato***: c.d. *cook&freeze*, letteralmente "cucinare e congelare", pasto che dopo la sua produzione è congelato mediante abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente riportato in temperatura mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.

4.19.5 ***Pasto a legame surgelato***: pasto che dopo la sua produzione è sottoposto abbattimento rapido della temperatura inferiore a – 18°C, stoccato a bassa temperatura ed è successivamente rigenerato termicamente mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione.

4.19.6 ***Pasto a legame sotto vuoto***: c.d. *sous vide*, pasto le cui materie prime o semilavorati sono cucinati in condizioni di bassa temperatura, controllata e stabile all'interno di buste sotto vuoto, raffreddati mediante abbattimento rapido e successivamente rigenerati termicamente mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione, con periodo di durabilità definito da uno studio di fattibilità su base scientifica.

4.19.7 ***Pasto a legame misto***: combinazione di due o più legami precedentemente descritti per produrre, mantenere, distribuire e somministrare il pasto.

5. Descrizione igienico - organizzativa delle attività per la ristorazione ospedaliera pubblica e privata.

5.1. ***Centro di cottura***: stabilimento o struttura per la ristorazione ospedaliera pubblica e privata, di cui ai precedenti punti **4.12.1**, **4.12.2**, e **4.12.3**, costituito almeno da: laboratorio di cucina, deposito materie prime e dispensa, per la conservazione delle derrate alimentari sia a temperatura ambiente e sia in regime di temperatura controllata, con accesso proprio dall'interno della struttura, spogliatoio/i e servizi igienici in numero adeguato per il personale addetto, un locale / settore / zona / area, per collocare materiali, attrezzature e prodotti per l'igiene e la sanificazione, un locale / settore / zona / area, per collocare materiali a contatto con alimenti (MOCA) ove necessari, un locale / settore / zona / area per la detenzione dei rifiuti fino al loro asporto, passaggi di adeguate dimensioni, corridoi di transito per permettere il corretto accesso e transito di persone e merci.

Per stabilimenti di cui ai punti **4.12.2** e **4.12.3**, in aggiunta a quanto sopra elencato si deve prevedere un locale / settore / zona, per il confezionamento dei pasti, un locale / settore / zona, per il lavaggio e deposito dei contenitori ed un'area esterna, per il carico dei pasti nei veicoli opportunamente protetta dagli agenti atmosferici.

I locali / settori / zone / aree sopra elencati devono essere di dimensioni adeguate alle attività, anche in relazione ai punti che seguono.

La disposizione di locali / settori / zone / aree e delle attrezzature deve essere tale da consentire l'organizzazione del lavoro secondo il principio della marcia in avanti a partire dalla zona di ricezione merci, fino alla somministrazione, o se del caso, al carico dei pasti sui mezzi di trasporto, evitando incroci tra percorsi e/o operazioni, sporchi e puliti.

Quanto sopra nel rispetto dei requisiti di igiene applicabili, tra cui l'Allegato II al Reg. CE 852/2004 e il Titolo II del D.L. vo 81/2008.

E' inoltre opportuno prevedere, in aggiunta ai locali/settori/aree sopra indicati, ma senza computarlo nell'ambito della superficie complessiva del centro cottura, almeno un vano ufficio, anche per consentire agli organi di controllo di disporre di adeguati spazi ove svolgere le verifiche documentali nel corso dei controlli ufficiali.

Tutte le dotazioni impiantistiche dovranno essere corredate da certificazioni di conformità anche con riferimento alle marcature CE delle attrezzature.

Dovrà inoltre essere rispettata la normativa antincendio applicabile in relazione alle caratteristiche delle strutture. Si precisa che le strutture ancorché soggette a certificazione di prevenzione incendi con riferimento al D.P.R. 151/2001 in merito alle superfici, vie di esodo, potenzialità dei fuochi, etc. devono rispettare ai fini della prevenzione incendi, emergenze, evacuazione, quanto previsto dal D.M. 3/8/2015.

L'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione, la lavorazione e la distribuzione / somministrazione devono avvenire nel pieno rispetto di quanto previsto dalla normativa regionale vigente.

5.1.1 ***Superfici del centro cottura***: per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata le superfici dei locali / settori / zone, che compongono il centro cottura sono sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze produttive; la superficie totale minima dello stabilimento va calcolata in base alla tipologia dell'attività ed alle potenzialità produttive.

E' consentito derogare a tale superficie minima, qualora la struttura disponga di una tecnologia produttiva sostenuta da procedimenti tecnici che comprovatamente consentano la razionalizzazione e l'ottimizzazione delle superficie degli spazi, sempre nel rispetto delle normative regolamentanti le attività.

Per i centri cottura per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata di cui al punto **4.12.1** (***Centri cottura con somministrazione in loco)***, in cui si producono pasti destinati esclusivamente al consumo presso l'attigua mensa (refettorio) della medesima struttura, la superficie minima indicata del centro cottura non può essere inferiore a m2 30 fino a 100 pasti prodotti per turno di preparazione. Qualora presso il centro cottura si producano più di 100 pasti per turno di preparazione, la superficie indicata deve essere deve essere rapportata al numero dei pasti prodotti, per cui la superficie minima, pari a 30 m2, deve essere incrementata di 0,40 m2 per ogni pasto eccedente i 100. Pertanto, a titolo di esempio, la superficie indicata per un centro cottura che prepara 150 pasti /turno di preparazione, sarà pari a 30 m2 (superficie minima sino a 100 pasti) cui bisogna aggiungere 20 m2 (valore scaturente dalla moltiplicazione del numero dei pasti eccedente i 100, in tal caso 50, per il fattore moltiplicativo di 0,40 m2), cioè pari ad almeno 50 m2.

Per centri cottura per la ristorazione collettiva ospedaliera di cui ai punti **4.12.2** e **4.12.3** (***Centri di cottura con somministrazione in loco e veicolazione verso terminali esterni e Centri di cottura per veicolazione pasti verso terminali esterni)***, in cui si preparano pasti destinati a terminali esterni alla struttura, la superficie minima indicata deve essere pari a m2 30 fino a 25 pasti prodotti per turno di preparazione; per un numero di pasti superiore a 25 per turno di preparazione, detta superficie deve essere rapportata al numero dei pasti prodotti e deve essere incrementata di m2 0,40 per ogni pasto eccedente i suddetti 25. Pertanto, a titolo di esempio, la superficie indicata per un centro cottura che prepara 100 pasti / turno di preparazione non potrà essere inferiore a 60 m2, cioè pari a 30 m2 (superficie minima sino a 25 pasti) + 30 m2 (valore scaturente dalla moltiplicazione del numero dei pasti eccedente i 25, in tal caso 75 e il fattore moltiplicativo di 0,40 m2).

Per ogni utilità, si riporta di seguito la tabella A sulla quale sono riportate le superfici indicate per centri cottura per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata di cui ai punti **4.12.2** e **4.12.3,** con un numero di pasti, per turno di preparazione, pari o superiore ai 101. La superficie totale indicata è già comprensiva del calcolo della superficie minima sino a 25 pasti per il fattore moltiplicativo (m2 0,40 per ogni pasto eccedente i 25 per turno di preparazione.

Tabella A

N° pasti/turno preparazione	Incremento m2/pasto/turno preparazione	totale m2 centro cottura
101–200 pasti/turno prepar.	0,40 m2/pasto	60,40-100,00 m2
201–500 turno prepar.	0,40 m2/pasto	100,40-220,00 m2
501-1000 turno prepar.	0,40 m2/pasto	220,40-420,00 m2
1001-1500 turno prepar.	0,40 m2/pasto	420,40-590,00 m2
1501-3000 turno prepar.	0,40 m2/pasto	590,40-1190,00 m2
3001-5000 turno prepar.	0,40 m2/pasto	1190,40-1990,00 m2
Oltre 5001 turno prepar.	0,40 m2/pasto	>1990,40 m2

In relazione alle suddette superfici totali minime indicate del centro cottura, si precisa che compete all'OSA garantire un'adeguata e corretta ripartizione interna delle stesse nell'ambito dei singoli locali in cui si compone il centro cottura stesso (destinati alla produzione, al deposito, ai servizi, etc,) al fine di garantire il rispetto delle vigente normativa e che gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alla specifica attività svolta e non vengano distribuiti / somministrati alimenti non sicuri, vale a dire dannosi o inadatti per il consumo umano. Infatti compete all'OSA, tra gli altri aspetti, garantire che lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni di dette strutture e locali siano tali da assicurare uno spazio di lavoro idoneo ed in grado di consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in

condizioni d'igiene e nel rispetto della corretta prassi igienica, evitare o ridurre al minimo ogni forma di la contaminazione tra e durante le operazioni, garantire una corretta conservazione degli alimenti nonché un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare sovraffollamento del personale, ingombro attrezzature, ecc. All'Autorità Competente» e agli organi di controllo spetta la verifica del rispetto delle disposizioni da parte degli operatori della filiera alimentare.

5.1.2 ***Struttura degli ambienti***: i requisiti strutturali devono presentare le caratteristiche base richieste dall'Allegato II Reg. CE 852/2004 e quelle stabilite dal D.L. vo 81/08, dai Regolamenti Comunali di Igiene e dalla restante normativa applicabile ed in particolare:

5.1.2.1 l'ambiente esterno, compreso il terreno circostante la struttura, deve essere privo di detriti e arbusti e non deve trovarsi in prossimità di fonti di inquinamento. Le strade di accesso e di circolazione devono essere tali da impedire la formazione di polveri**.**

5.1.2.2 le strutture destinate alla manipolazione o al deposito degli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

5.1.2.3 lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

5.1.2.3.1 consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione.

5.1.2.3.2 evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro.

5.1.2.3.3 consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.

5.1.2.3.4 essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici.

5.1.2.3.5 consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti.

5.1.2.3.6 assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

5.1.2.4 le varie zone dell'edificio in cui si svolgono le attività di laboratorio di produzione (aree di lavoro, servizi igienici, spogliatoi, ecc.) devono possedere un sistema di aerazione diretta o forzata che eviti il ristagno o l'accumulo di vapore, calore, condensa e aria viziata, in ogni caso si deve evitare il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.
La superficie aerante naturale di tutti gli ambienti destinati alla permanenza di persone deve essere pari ad 1/8 della superficie pavimentata derogabile ad 1/16 in presenza di impianto di aerazione artificiale che realizzi un idoneo ricambio di V/h di aria.

5.1.2.5 i sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

5.1.2.6 l'illuminazione, naturale o artificiale deve soddisfare tutte le esigenze operative di produzione ed ispezione e pertanto l'intensità luminosa deve essere conforme a quanto previsto dalla norma ISO 9895:2002.

5.1.2.7 le superfici dei muri, pavimenti e soffitti devono essere lisce, facili da pulire, di colore chiaro e costruite in modo da escludere possibilità di infiltrazioni il pavimento deve essere liscio, non assorbente ed antisdrucciolevole.

5.1.2.8 le porte devono avere una superficie liscia, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili. Le porte a bandiera, ove previste, devono essere provviste di oblò in modo tale da impedire investimenti degli operatori.

5.1.2.9 l'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante allacciamento alla rete idrica pubblica AQP, in caso di accertata impossibilità, anche tramite altre modalità di approvvigionamento comunque riconosciuto idoneo dal SIAN competente per territorio, come da R. R. 1/2014.
Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, uso irriguo o il lavaggio dei piazzali esterni, o altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

5.1.3 ***Ricevimento materie prime*:** il locale / settore / zona / area d'ingresso delle derrate è opportuno che si apra su un adeguato spazio libero, che consenta un agevole scarico, e che sia dotata di idonei spazi per il controllo delle merci.

Lo spazio di cui sopra deve consentire un agevole scarico anche attraverso la predisposizione di piattaforma sollevabile da terra che dovrà essere conforme, ove prevista, alle disposizioni dell'Allegato IV, punti 1.3.11, 1.3.12, 1.3.13, 1.3.14 del D.L. vo 81/08 (T.U. Sicurezza del Lavoro).
La distanza tra il punto di ricevimento delle merci e gli eventuali locali di deposito alimenti deve essere la più breve possibile.

5.1.4 ***Deposito e dispensa stoccaggio alimenti*** di stabilimenti per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata. Gli ambienti destinati a deposito e a dispensa per accogliere i prodotti alimentari devono essere:

5.1.4.1 freschi, aerati, anche attraverso sistemi di ventilazione artificiale adeguata, sempre nel rispetto della normativa vigente.

5.1.4.2 sufficientemente ampi ed adeguati alle potenzialità della struttura e comunque con superficie adeguata al laboratorio di cucina ed alla metodologia produttiva.

5.1.4.3 separati dai locali di lavorazione.

5.1.4.4 dotati di spazio adeguatamente separato per gli eventuali alimenti per diete speciali.

5.1.4.5 dotati di scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili distanziate dal muro di almeno 10 cm. ancorate alle pareti o contrastate con i solai in modo da evitare il ribaltamento, con ripiani aperti su entrambi i lati per migliorare l'aerazione e garantire la rotazione delle derrate, bancali sollevati da terra di almeno 15 cm. e altezza non superiore a m. 2, in modo da garantire una facile accessibilità, celle o armadi frigoriferi con indicatori esterni della temperatura per i prodotti da mantenere in regime di temperatura controllata e, nel caso delle celle, indicazione di allarme di "*uomo in cella*"; inoltre, all'ingresso della cella, devono essere predisposti gli indumenti protettivi per gli operatori che vi si introducono.

5.1.5 ***Armadi chiusi per il deposito degli alimenti***: per le strutture per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata già esistenti con una potenzialità produttiva fino a 25 pasti/turno di preparazione in caso di comprovata impossibilità tecnica, qualora la logistica relativa all'approvvigionamento degli alimenti e/o le potenzialità non rendano obbligatoria la presenza dei locali deputati al deposito per la conservazione degli alimenti, le attrezzature deputate alla conservazione degli alimenti potranno essere collocate nel locale cucina, a condizione che non creino pregiudizio all'igiene, prevedendo in questo caso in luogo delle scaffalature, armadi chiusi per evitare l'insudiciamento degli alimenti stessi.

5.1.6 ***Laboratorio di cucina***, per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata: deve avere:

5.1.6.1 pavimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; in materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, che non consenta ristagni di liquidi e che non sia sdrucciolevole.

5.1.6.2 pareti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni;

5.1.6.3 soffitti, impianti ed attrezzature sopraelevati costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e la caduta di particelle.

5.1.6.4 porte e finestre con superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare, con superfici lisce e non assorbenti, con reti di protezione dagli insetti.

5.1.6.5 Attrezzature, utensili e stoviglie devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con alimenti e bevande, oltre che conformi alle norme di sicurezza del lavoro.

5.1.6.5.1 I piani cottura devono essere sufficientemente ampi in relazione all'uso.

5.1.6.5.2 I piani da lavoro preferibilmente in acciaio inox, devono essere comunque in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, liscio, impermeabile, resistente alla corrosione e idonei a stare a contatto con gli alimenti ed in relazione alla specifica tipologia di lavorazione.

5.1.6.5.3 I lavabi devono essere disponibili in numero sufficiente, adeguatamente collocati e segnalati. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda con rubinetteria con comando non manuale, preferibilmente a pedale / fotocellula / ginocchio, e dotati di materiale per lavarsi le mani e di un sistema igienico di asciugatura.

5.1.6.5.4 I lavabi utilizzati per il lavaggio degli alimenti, devono essere separati da quelli destinati al lavaggio delle mani.

5.1.6.5.5 I contenitori per la raccolta dei rifiuti devono essere costruiti in materiale lavabile e disinfettabile con coperchio azionato a pedale e collocati in luogo adeguato per evitare contaminazioni, nel rispetto delle disposizioni in materia di raccolta dei rifiuti.

5.1.6.5.6 La disposizione ed organizzazione della struttura, degli impianti e delle attrezzature deve essere tale da evitare ingombri di attrezzature o materiale e affollamento di personale, consentendo un agevole accesso alle apparecchiature, mantenendo spazi liberi di non meno 80 cm sia per l'utilizzo specifico sia per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione.

5.1.6.6 Lo stabilimento del centro cottura, in ragione al potenziale produttivo ed alla complessità di processo, deve essere suddiviso in locali e/o settori e/o zone e/o aree deputati in modo specifico alle singole attività o fasi produttive.

5.1.6.6.1 Il locale / settore / zona destinato a preparazione carni, ivi compresa la macinatura, deve essere dotato di tavoli da lavoro, taglieri, affettatrici, tritacarne, etc., in materiale adeguato alla loro lavorazione.

Per le carni bianche si deve disporre di apposito locale / settore / zona; tuttavia qualora il potenziale produttivo lo renda derogabile, si devono prevedere almeno attrezzature distinte e separate.

5.1.6.6.2 Il locale / settore / zona destinato a preparazione prodotti ittici, ivi compresa l'eviscerazione, deve essere dotato di tavoli da lavoro, taglieri, etc., in materiale adeguato alla loro lavorazione.

Qualora sia previsto l'utilizzo di prodotti ittici congelati si deve prevedere la dotazione di contenitori adeguati per lo scongelamento in cella o armadi frigoriferi dedicati.

5.1.6.6.3 Il locale / settore / zona destinato a preparazione verdure ovvero destinata a pelatura, mondatura, lavaggio, taglio, triturazione, ecc., deve essere dotato, in relazione al potenziale produttivo, di lava - verdure a nastro o a vasca, centrifuga, contenitori carrellati per rifiuti. Il locale / settore / zona deve essere collocato nelle immediate vicinanze dello stoccaggio dei vegetali per evitare l'attraversamento della cucina ed eventuali contaminazioni crociate.

5.1.6.6.4 Il locale / settore / zona destinato a preparazione piatti freddi va collocato nelle immediate vicinanze e comunque in comunicazione con il locale / settore / zona dove sono confezionati i pasti nei contenitori. Detto locale / settore / zona deve essere dotato di banchi neutri e refrigerati, affettatrici per salumi, bilancia, armadio frigorifero, carrelli, etc.

5.1.6.6.5 Il locale / settore / zona destinato alla cottura è quella in cui gli alimenti sono sottoposti ad un qualsiasi trattamento a caldo applicato per tempi e temperature adeguati alle finalità che si intendono raggiungere. Il locale / settore / zona deve essere dotato di attrezzature in rapporto all'entità produttiva quali: cucine, piastre, abbattitore di temperatura, forni, cuoci - pasta, banchi carrelli, armadi caldi con rilevatore di temperatura, carrelli o armadi per piatti freddi con rilevatore di temperatura o qualsiasi altra attrezzatura necessaria allo svolgimento delle attività. Il locale / settore / zona destinato alla cottura deve essere dotata di adeguato sistema di estrazione dei fumi e vapori commisurato all'entità produttiva.
A tal fine vanno utilizzati idonei sistemi di aspirazione e dispersione fumi e vapori, quali ad esempio cappe di aspirazione di norma in acciaio inox raccordate con canna fumaria di ventilazione a sbocco sul tetto, secondo normative nazionali e regolamenti locali vigenti con risvolto interno perimetrale per la raccolta della condensa e filtri antigrasso asportabili. Le cappe suddette possono, ove ritenuto necessario, essere integrate da idoneo sistema per l'abbattimento dei fumi. Vanno installate ad un'altezza di m 1,90-2,00 dal piano di calpestio, tale da non costituire motivo di impedimento per il personale, tenuto conto che, come minimo, devono sporgere almeno 20 cm oltre il perimetro del sottostante piano di cottura e devono avere capacità aspirante idonea ed adeguata alla capacità e potenzialità produttiva.

5.1.6.6.6 Il locale destinato alla preparazione di alimenti e diete speciali.
Per la preparazione di diete speciali (soggetti intolleranti ed allergici) si ritiene di dover fare riferimento alle indicazioni contenute nelle vigenti disposizioni regionali di cui agli "Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale".

5.1.6.6.7 Il locale / settore / zona destinato a lavaggio pentolame e stoviglie dovrà essere dotato di lavello di dimensioni adeguate e se del caso di lavastoviglie.

5.1.6.6.8 Il locale / settore / zona destinato a deposito detergenti, materiali ed attrezzature per la pulizia e la disinfezione, in relazione all'entità produttiva può essere sostituito da un apposito armadio collocato in modo adeguato in specifica area; sia il locale / settore / zona che l'armadio devono essere adeguatamente segnalati.

5.1.6.6.9 Il locale / settore / zona destinato per il confezionamento pasti, deve essere previsto qualora le attività del Centro Cottura comprendano la produzione e/o la preparazione di alimenti per il trasporto per la somministrazione a distanza presso terminali esterni alla struttura come nel caso delle attività di cui ai punti **4.12.2** e **4.12.3**. A tal fine, in relazione all'entità produttiva deve essere prevista la dotazione di un locale / settore / zona di superficie e caratteristiche adeguate per il confezionamento degli alimenti che devono essere trasportati nei luoghi di somministrazione.

5.1.6.6.9.1 Un locale / settore / zona destinato al deposito dei contenitori da utilizzare per il trasporto degli alimenti, deve essere previsto qualora le attività del Centro Cottura comprendano la produzione e/o la preparazione di alimenti per il trasporto per la somministrazione a distanza presso terminali esterni alla struttura come nel caso delle attività di cui ai punti **4.12.2** e **4.12.3**. Lo stesso deve essere di superficie e caratteristiche adeguate in relazione all'entità produttiva, dotato di apposito lavabo per il lavaggio dei medesimi di adeguata grandezza, munito di acqua calda e fredda e di adeguata scaffalatura.

5.1.6.6.9.2 Il locale / settore / zona destinato al confezionamento pasti, deve essere strutturato e collocato all'interno dello stabilimento in modo da consentire le adeguate modalità di carico dei mezzi di trasporto.

5.1.6.6.10 I sistemi per la raccolta dei rifiuti devono essere adeguati all'entità produttiva e collocati in modo da non creare pregiudizio.

5.1.6.6.11 I servizi igienici per il personale e spogliatoi devono essere in numero adeguato (un wc ogni 10 addetti; oltre 10 addetti i wc devono essere separati per sesso e se del caso accessibili ai disabili, collegati ad un buon sistema di scarico, non comunicanti direttamente con i locali in cui si manipolino gli alimenti, dotati di locale antibagno, con lavabo provvisto di acqua corrente fredda e calda, con comando di erogazione non manuale, ossia a pedale / fotocellula / ginocchio, distributore di sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso; la porta dell'antibagno deve essere a ritorno automatico, con apertura verso l'esterno del servizio o a bandiera (in tal caso dotata di oblò traslucido); il pavimento deve essere rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente, disinfettabile. Il locale spogliatoio, se coincidente con l'antibagno, deve essere separato a tutt'altezza dal wc, deve avere una superficie che va dai 3,00 m2 a 5,00 m2; deve essere comunque previsto 1,00 m2 per operatore; superato il numero di dieci addetti dovrà essere previsto un apposito locale spogliatoio. L'ubicazione e la dislocazione dei servizi igienici devono essere tali da consentire l'utilizzazione degli stessi, da parte degli operatori addetti all'attività, nel pieno rispetto delle buone prassi igieniche ed evitare ogni forma di contaminazione crociata.

5.1.7 ***Mensa o refettorio***: La mensa, o refettorio per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata, è costituita da uno o più ambienti contigui al centro cottura nei casi dei centri cottura di cui ai punti **4.12.1** e **4.12.2,** destinati al consumo dei pasti. I requisiti di struttura, impianti ed attrezzature, etc., sono i seguenti:

5.1.7.1 pavimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; in materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, che non consenta ristagni di liquidi e non sia sdrucciolevole.

5.1.7.2 pareti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni.

5.1.7.3 soffitti, impianti ed attrezzature sopraelevati costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e la caduta di particelle.

5.1.7.4 porte e finestre con superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare, con superfici lisce e non assorbenti, con reti di protezione dagli insetti.

5.1.7.5 tavoli e sedie oltre che essere realizzate in materiali adeguati, devono essere collocati in modo tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale una agevole attuazione del servizio rispondendo in tal caso ai requisiti di idoneità ergonomica.

5.1.7.6. la superficie complessiva destinata all'attività di somministrazione dei cibi e bevande, per quanto attiene agli adulti delle strutture ospedaliere pubbliche e private deve prevedere almeno m2 2,00 per posto tavola.

5.1.8 ***Mezzi di trasporto***: automezzi conformi alla normativa in materia di Igiene alimentare e Sicurezza del lavoro adibiti al trasporto dei pasti prodotti dallo stabilimento del centro cottura ai terminali esterni allo stesso ai fini della somministrazione collettiva ospedaliera pubblica e privata, dotati di adeguati impianti, sistemi o dispositivi che assicurino le temperature previste per legge per i singoli alimenti.

5.1.8.1 I vani di carico degli automezzi devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. Gli stessi non devono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminanti. I prodotti alimentari nei veicoli devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione. Ove necessario, i vani di carico debbono essere atti a mantenere gli alimenti in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la stessa possa essere controllata.

5.1.9 ***Contenitori per il trasporto***: dispositivi di tipologia costruttiva molto variabile, utilizzati per il trasporto dei pasti prodotti dallo stabilimento del centro cottura ai terminali esterni allo stesso ai fini della somministrazione; detti dispositivi isotermici o termici, devono essere comunque tali da consentire, il mantenimento ed il controllo delle temperature e dei requisiti legislativi, qualitativi e sensoriali dei cibi. I contenitori devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. Gli stessi non devono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati. I prodotti alimentari nei contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Eventuali carrelli per la movimentazione devono essere sottoposti a regolare manutenzione per ridurre il carico per i trasportatori ed il pericolo di ribaltamento.

5.2. ***Mensa o refettorio di terminale esterno al centro cottura:*** definizione di cui al punto **4.12.5**. Locali o spazi individuati, per la ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata, per la somministrazione tramite sporzionatura preliminare o in monoporzione, di pasti preparati presso centro cottura esterno alla struttura. Detti locali o spazi devono essere dotati di *locale, o settore, o area*, appositamente *attrezzato e destinato alla sporzionatura degli alimenti*. L'attività di sporzionatura si esplica tramite la suddivisione in porzioni singole di alimento trasportato da centro cottura in contenitori; dette attività possono ricomprendere altresì l'aggiunta di condimenti quali sughi, olio, formaggio etc.

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

5.2.1 consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene.

5.2.2 essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici.

5.2.3 consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli insetti infestanti.

5.2.4 ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata, e ove opportuno, registrata.

5.2.5 essere dotati di servizi igienici per il personale con le stesse caratteristiche di quelli previsti per il Centro Cottura, in numero sufficiente e posti nell'ambito della struttura ospedaliera, collegati ad un buon sistema di scarico, non comunicare direttamente con i locali in cui si manipolino gli alimenti, dotati di locale

antibagno, con lavabo provvisto di acqua corrente fredda e calda, con comando di erogazione non manuale preferibilmente a pedale / fotocellula / ginocchio, distributore di sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso, con porta dell'antibagno a ritorno automatico, ad apertura verso l'esterno o a bandiera dotata di oblò traslucido, con pavimenti rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente, disinfettabile, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

5.2.6 essere dotati di apposito locale / settore / zona / area, appositamente attrezzato e destinato alla sporzionatura degli alimenti o all'aggiunta di condimenti vari deve essere dotato di almeno un lavabo, adeguatamente collocato e segnalato per lavarsi le mani. Il lavabo deve disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani, con comando di erogazione non manuale preferibilmente a pedale / fotocellula / ginocchio, distributore di sapone liquido o in polvere ed un sistema igienico di asciugatura.

5.2.7 assicurare un'adeguata aerazione naturale pari ad 1/8 della superficie pavimentata. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri ed alle altre parti che devono essere pulite o sostituite, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

5.2.8 prevedere che gli impianti sanitari debbano disporre di un idoneo sistema di aerazione, naturale o meccanico.

5.2.9 assicurare che i locali destinati alla manipolazione degli alimenti abbiano un'adeguata illuminazione, naturale, grazie a finestrature pari ad 1/8 della superficie pavimentata derogabile in presenza di idonei sistemi di illuminazione artificiale come sopra definiti.

5.2.10 essere dotati di impianti di scarico adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

5.2.11 essere previste, ove necessario, installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

5.2.12 consentire che i prodotti per la pulizia e la disinfezione non debbono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti, bensì in appositi armadi chiusi e segnalati.

5.2.13 dotare il locale / settore / zona / area destinato alla sporzionatura degli alimenti o all'aggiunta di condimenti vari di attrezzature adeguate finalizzate alla immediata raccolta per il successivo deposito e smaltimento dei rifiuti, comprensivi delle eccedenze.

Gestione non conformità relative a requisiti strutturali dei centri cottura

Come indicato dal *punto– Campo di applicazione* della presente appendice, i sopra riportati indirizzi si applicano alle attività di ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata svolte in strutture pubbliche

o private, gestite da soggetti pubblici o privati, in qualunque modo esse siano effettuate. Più precisamente, nel caso di gestione diretta del servizio di ristorazione, si applicano alle attività il cui avvio avvenga in data successiva alla pubblicazione sul BURP del presente documento, mentre nel caso di gestione mista o indiretta del servizio di ristorazione, si applicano ai casi in il cui capitolato di appalto del servizio stesso sia approvato dall'Ente o Amministrazione committente/stazione appaltante in data successiva alla pubblicazione sul BURP del presente documento.

Premesso quanto sopra, in caso di riscontro nel corso dei controlli ufficiali di non conformità relative ai requisiti indicati nel presente documento, l'Autorità Sanitaria Competente (Servizi del Dipartimento di Prevenzione) deve operare una valutazione in ordine alle modalità con la quale intervenire per assicurare che l'operatore (OSA) ponga rimedio alla situazione, tenendo conto della natura della/e non conformità riscontrata/e, avendo a riferimento le competenze che l'attuale normativa attribuisce alla stessa Autorità (Regolamenti comunitari in materia di sicurezza alimentare, D. Lgs. 193/2007 e s.m.i., ecc.).

Si ritiene utile fornire alcune indicazioni in riferimento ad alcuni aspetti che possono comportare difficoltà interpretative ed operative, quali quelli correlati al riscontro di non conformità relative ai requisiti strutturali-dimensionali indicati al punto 5.1.1 - *Superficie del centro cottura.* In tali circostanze sono fatti salvi gli adempimenti previsti dalle vigenti disposizioni in caso di riscontro violazioni amministrative e/o di illeciti penali e gli eventuali provvedimenti in materia di sicurezza alimentare (ex art. 138 del Reg. UE n. 2017/625) che l'Autorità Sanitaria Competente (Servizi del Dipartimento di Prevenzione) riterrà necessario adottare in quanto rientranti nella propria sfera di competenze (e riferiti al momento del controllo effettuato). Al riguardo, nel caso di gestione indiretta o mista del servizio di ristorazione, la stessa Autorità dovrà procedere ad apposita comunicazione di quanto riscontrato al competente Ente o Amministrazione committente/stazione appaltante per le valutazioni, adempimenti e provvedimenti di propria competenza. Il riscontro, infatti, di non conformità relative al citato punto 5.1.1 - *Superficie del centro cottura* (superficie del centro cottura inferiore rispetto a quella indicata dal presente documento), costituisce nel caso di una specifica previsione ad hoc un mancato rispetto / disapplicazione / inosservanza anche di un importante e fondamentale requisito / vincolo / parametro esplicitamente previsto e stabilito dal capitolato d'appalto. Di conseguenza, competerà all'Ente o Amministrazione committente/stazione appaltante operare, in base alle competenze, ruoli e funzioni che l'attuale normativa attribuisce agli stessi all'Enti o Amministrazioni committenti, operare le valutazioni di merito e adottare i provvedimenti necessari (anche in relazione al rapporto contrattuale tra Ente/amministrazione e gestore del servizio di ristorazione collettiva ospedaliera pubblica e privata).

APPENDICE 2: TABELLE MERCEOLOGICHE

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal Capitolato d'Appalto, devono essere conformi alle Normative

Nazionali e Comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare.
Tutti le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.
I tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limiti fissati dalla normativa vigente nell'Unione Europea.
Le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale, di conseguenza sono assolutamente vietati consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).
Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002 e s.m.i.
I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria, marchio di identificazione, stampigliatura o quanto altro previsto per ciascuna categoria di alimento.
Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi che essere autorizzati e nei limiti di legge, come anche i residui di antiparassitari ammessi nei prodotti alimentari devono essere conformi.
Le indicazioni degli alimenti dovranno essere conformi alla normativa in materia di etichettatura.
Gli imballaggi degli alimenti devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.); le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e, se del caso, perdita di sottovuoto e conformi alla disposizioni di legge.
I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;
Le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni.
Per quanto riguarda il servizio offerto, questo dovrà prevedere standard di qualità minimi conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati, nonché alle disposizioni normative nazionali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica.
Nelle situazioni in cui sia previsto un aggiudicatario della fornitura, questo sarà tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le norme vigenti al momento della stessa fornitura, indipendentemente dalle disposizioni del presente documento.

Valorizzazione e promozione dei prodotti a chilometro zero

Come indicato dalla Legge Regionale 30 aprile 2018, n. 16 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli", negli appalti pubblici per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva le stazioni appaltanti devono prevedere criteri preferenziali a favore dei soggetti che nella preparazione dei pasti garantiscano l'utilizzo di prodotti a chilometro zero in misura non inferiore al trentacinque per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

Lotta allo spreco alimentare

Si stima che nell'UE ogni anno sono sprecate, in tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione al

consumo, circa 100 milioni di tonnellate di cibo, di cui il 14% è attribuito alla ristorazione collettiva; il costo stimato per smaltire tali prodotti in discarica è di 143 miliardi di euro, determinando un impatto non solo economico, ma anche per la società e l'ambiente.
In Italia la ristorazione collettiva produce un volume complessivo di pasti che supera il miliardo e mezzo l'anno con un fatturato di circa 6,5 miliardi di euro.
Secondo i dati forniti dal Banco alimentare e dalla Caritas in Italia, nel settore della ristorazione organizzata (che gestisce 3 milioni di tonnellate di alimenti), vengono generate ogni anno 210000 tonnellate di eccedenze, con un recupero del 12% circa (pari a 25000 tonnellate). Considerando la parcellizzazione sul territorio delle fonti della ristorazione che generano eccedenze, sarebbe auspicabile la costruzione di reti logistiche virtuose con i partners donatori, a supporto dell'attività di recupero del cibo, posto in essere da ONLUS.
Tale obiettivo rappresenta una delle priorità di queste linee guida, nonché la possibilità da parte delle aziende appaltatrici di ottenere delle agevolazioni in termini di punteggio di qualità, nell'ambito degli appalti relativi alla ristorazione scolastica.
Per quest'ultimo aspetto si evidenzia quanto menzionato nelle recenti "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" redatte dal Ministero della Salute il 16/4/2018, in cui con il Decreto Legislativo n.56 del 19/6/2017, il cosiddetto Decreto correttivo al Nuovo Codice degli Appalti, si introduce all'art. 95, il nuovo comma 10 bis che prevede, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta, stabilendo un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30%. Trai criteri di aggiudicazione mediante punteggio di qualità dovrà essere inserita la lotta allo spreco alimentare.

Specifiche generali per le derrate alimentari
I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte del fornitore sono:
- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti e conformi alle norme in materia di qualità, etichettatura e tracciabilità degli alimenti;
- confezionamento ed imballaggio idonei per ciascun prodotto alimentare nella loro integrità;
-caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
-trasporto tramite mezzi sottoposti a specifica registrazione, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione che assicurino le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto per ciascun alimento;
-preferibilmente, ove richiesto, provenire da produzioni agricole regionali e regionali limitrofe e comunque nazionali/comunitarie.
-provenire da stabilimenti riconosciuti CE o se previsto registrati e comunque posti sotto il controllo dell'Autorità Competente.
- Shelf life alla consegna, se previsto, almeno del 70% o superiore.

specifiche generali per il prodotto biologico

Qualora l'Amministrazione appaltante la fornitura intenda indirizzarsi verso il consumo di derrate alimentari biologiche, queste dovranno essere prodotte da Operatori del Settore Alimentare conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e delle biodiversità, proteggendo allo stesso tempo la salute del consumatore e del produttore. Adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

CARATTERISTICHE DI ALCUNI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE AI FINI DI PUBBLICHE FORNITURE PER LA RISTORAZIONE DELLA POPOLAZIONE OSPEDALIERA

PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

PANE BIANCO

Prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, ad esempio, strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere, ecc.

Caratteristiche organolettiche:

Il pane deve possedere crosta dorata, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale del 13%.

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto.

La percentuale di umidità massima non dev'essere superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg il 40% come previsto dalla legge.

Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: conformi ai requisiti specifici previsti dalla legge.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre le quattro/sei ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento dalla consegna.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco. Valgono tutte le prescrizioni previste per la precedente voce "pane".

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA di grano duro
Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola ricavato dalla macinazione di grano duro ed acqua;
Caratteristiche organolettiche:
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Essiccata, non triturata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate .
Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri.
Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.
Deve presentare le seguenti caratteristiche:
- umidità massima: 12,50%
- ceneri su sostanze secca: minimo 0,70%, massimo 0,85%
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 10,50%
acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca.

Caratteristiche merceologiche:
La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione e dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione.
Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.
Il grado di spappolamento deve essere basso.
Avere un'elevata tenuta di cottura.
Avere un'elevata resa di cottura (a100° il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4).
Avere un elevato assorbimento dei condimenti.
Avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta.
E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'adeguata alternanza.
Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
1. tempo di cottura
2. resa (aumento di peso con la cottura)

✓ Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti e non devono presentare difetti o rotture .
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore
NOTA: Il tipo di pasta deve garantire l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza.

PASTA SECCA ALL'UOVO
Caratteristiche Organolettiche La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve

presentarsi in buono stato di conservazione, non deve presentare corpi estranei, difetti come presenza di macchie bianche o nere, spezzatura o tagli, bollatura o bolle d'aria, indenni da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Rapporto uova/semola di grano duro 1 a 5.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

RAVIOLI/TORTELLINI SECCHI
Tipologia varia di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne.
Caratteristiche Organolettiche
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e comunque privi di additivi.; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 25% ± 3%.
L'umidità non deve essere superiore a 7% per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6% per gli altri.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.
NOTE: l'utilizzo del presente alimento va valutato con la dovuta attenzione

RAVIOLI / TORTELLINI FRESCHI
Tipologia varia di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne.
Caratteristiche Organolettiche
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione e comunque privo di additivi.
La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 25% ± 3%.
L'acidità (carne) deve essere Acidità gradi SH <7% ± 3%.
L'acidità (altri ripieni) deve essere Acidità gradi SH <6% ± 3%.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

RISO BIANCO
Cariosside prodotta dalla specie *Oryza Sativa L.* della famiglia delle Graminacee.
Caratteristiche organolettiche:
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Deve essere di fresca lavorazione, sano, secco.
Deve essere in grani interi, uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso c.d. di prima qualità e non deve avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli.
È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici, così come l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea.
Strofinato tra le mani, non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Il riso non deve avere un grado di umidità superiore al 14,50%.

Caratteristiche merceologiche:

Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.

Il riso deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture.

Si richiedono confezioni da kg.1, 5 kg, 25kg.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture .

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

NOTA: Il tipo di riso deve garantire l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza. E' bene prevedere la fornitura di più qualità anche in relazione alle diverse preparazioni gastronomiche (es: minestre, risotti, insalate di riso):

- **fino con trattamento parboiled nella varietà Ribe;**
- **superfino nelle varietà Arborio o Baldo o Roma o Carnaroli**

FARINA DI FRUMENTO

Prodotto della macinazione di un cereale. Le farine derivano da partite di *Triticum vulgare* o *Triticum aestivum.*

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Le farine di frumento *tipo OO* devono avere le seguenti caratteristiche:

umidità max	*14,50%*
Ceneri min s.s.	*0,50%*
Cellulosa max s.s.	*0,00*
glutine secco	*min 7%*
conservanti	*assenti*
Frammenti di insetti	*assenti*
Peli di roditori	*assenti*
Frammenti metallici	*assenti*

Caratteristiche merceologiche:

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.

Si richiedono confezioni da kg.1, Kg 2,5 , Kg 5, Kg 10.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO

Il *farro* o spelta (*Triticum dicoccum o triticum spelta*) è un cereale appartenente alla famiglia delle Graminacee. Può essere usato in alternativa al riso ed alla pasta minuta sia il tipo decorticato che il tipo perlato.

Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti

infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
I grani devono risultare uniformi, integri e puliti;
Caratteristiche merceologiche:
Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
Provenire da stabilimenti registrati.
Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

ORZO PERLATO, ORZO MONDO
Cereale ottenuto dalla cariosside della specie *Hordeum Vulgare L.* della famiglia delle Graminacee. Possono essere usati in alternativa al riso ed alla pasta minuta sia il tipo perlato che mondo.
Caratteristiche organolettiche:
I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino, devono risultare uniformi, integri e puliti.
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche:
Tempo di cottura.
Resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.
Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
Provenire da stabilimenti registrati.
Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LEGUMI: FAGIOLI SECCHI, PISELLI, CECI, LENTICCHIE, FAVE, MISCELE DI LEGUMI SECCHI

Semi commestibili delle piante appartenenti alla famiglia delle leguminose.

Caratteristiche organolettiche
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei(frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.), infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.
Di pezzatura il più possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma.
Puliti e sani.
Uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%.
Caratteristiche merceologiche:
Provenire da stabilimenti registrati.
I prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Prodotto ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore all'1 %.
Le olive non devono aver subito trattamenti diversi da: lavaggio, separazione dalle foglie, centrifugazione e filtrazione.
Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.
Caratteristiche organolettiche Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine:
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Il gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.
L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso
Deve essere ottenuto dall'olive dell'ultima annata.
All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):
acidità (%) 1
numero di perossidi (m*eq*/O2/kg) 20
colesterolo (%) 0,5
trilinoleina 0,35
composizione acidica
composizione sterolica
trans-isomeri degli acidi grassi
spettrofotometria di cui: ΔK232 (*2,4)* , ΔK270 (*0,2)*
Caratteristiche merceologiche
Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scure a partire da 1 lt o, se superiori ai 5 litri, in contenitori metallici ammessi.
Gli eventuali contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione od altro. L'eventuale banda stagnata impiegata deve rispondere ai requisiti previsti per legge.
L'olio deve essere stato immagazzinato con le seguenti precauzioni: la conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco; se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia, o della lattina, sempre perfettamente chiusa.
Provenire da stabilimenti registrati.
Confezionamento: in vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri cinque anche acciaio. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore
NOTA: Una quota di olio extra vergine d'oliva per l'utilizzo a crudo come condimento deve essere fornito ai terminali delle strutture sanitarie che usufruiscono del pasto trasportato e reintegrato secondo le necessità.

POMODORI PELATI

Caratteristiche organolettiche :
il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre o ammalate, né frammenti di buccia;
Non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali, devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.
Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti .

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
- Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.
- Si richiedono conserve in contenitori di vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak. e simili).
- I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.
- IL peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%,
- Provenire da stabilimenti registrati.
- Si richiedono confezioni a partire da 450 gr .

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PASSATA di POMODORO CONSERVATO

Caratteristiche organolettiche.
La passata deve essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti. Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.
Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti.
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche
Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
Si richiedono confezioni a partire da 250 gr.
Si richiedono conserve in contenitori di vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili).
Provenire da stabilimenti registrati.
Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PRODOTTI VEGETALI IN SALAMOIA: OLIVE VERDI IN SALAMOIA, OLIVE NERE IN SALAMOIA, CAPPERI IN SALAMOIA

Olive verdi o nere e capperi provenienti dall'ultima raccolta, conservati in soluzione acquosa salina. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

Caratteristiche organolettiche:

I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali.
Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda.
Alla masticazione deve prevalere il gusto proprio.
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche: Provenire da stabilimenti registrati
Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PESTO ALLA GENOVESE
Prodotto con basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, grana/parmigiano.
Caratteristiche organolettiche
Non deve contenere grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva**.**
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche
Si richiedono confezioni a partire da 80 gr.
Provenire da stabilimenti registrati.
Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

ZAFFERANO
Si richiede zafferano in polvere, rispondente alle norme per la tutela della denominazione del prodotto "*zafferano*" .
Caratteristiche organolettiche
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche
Provenire da stabilimenti registrati.
Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PINOLI
Semi prodotti da specie ***Pinus pinea*** *o* pino domestico.
Caratteristiche organolettiche :
Costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm.,
Color giallognolo oleoso di sapore aromatico, mai rancido, ricoperte da una fine pellicola,
Contenuto in olio uguale o > 50%.
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche:
Provenire da stabilimenti registrati.
Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

AROMI VEGETALI SECCHI : origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, salvia, rosmarino, basilico, erba cipollina, timo, menta.

Caratteristiche organolettiche :

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Devono essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

È tollerata la presenza di parti di stelo.

Caratteristiche merceologiche:

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

SALE MARINO GROSSO / FINO IODATO

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

Caratteristiche organolettiche :

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Standard analitici richiesti (valori medi):

cloruro sodico NaCl: *96,00%*

cloruro di magnesio MgCl2: *0,11%*

solfato di magnesio MgSO4: *0,01%*

cloruro di potassio Kcl: *0,01%*

Caratteristiche merceologiche :

Ai sensi della Legge 55 del 21/03/2005, deve essere fornito alle scuole e reintegrato secondo necessità, "sale iodato " per l'utilizzo come condimento.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

ACETO DI MELE

Prodotto ottenuto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso un processo di acidificazione (acidità 4.5-5.0%).

Caratteristiche organolettiche

Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti .

Caratteristiche merceologiche

Per tutti gli altri parametri si fa esplicito riferimento alla legislazione esistente relativa al prodotto "aceto di mele" che qui si intende tutta richiamata.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Proveniente da sorgenti naturali o perforate nazionali con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, confezionata così come scaturisce dalla sorgente.

Dovranno rispondere a tutte le norme previste relative:

- alla loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile;
- alle indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- alla valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque naturali.

Caratteristiche organolettiche: L'acqua minerale naturale erogata quale bevanda deve essere :

Inodore, insapore, incolore.

Non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, né presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportunamente dal contenitore.

Requisiti microbiologici:

Microrganismi aerobi: valori di 5 e 20 per la determinazione alla fonte e 20 e 100 quali valori per le acque imbottigliate

Coliformi fecali assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)

Streptococcus faecalis assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)

Spore di *Clostridium* solfitoriduttori assente in 50 ml(semina unica da 250 ml)

Staphylococcus aureus assente in 250 ml (semina in 1 replica da 250 ml)

Pseudomonas aeruginosa assente in 250 ml (semina in 1 replica da 250 ml)

L'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale deve cioè presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°C inferiore a 0,2 mg. per litro.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Caratteristiche merceologiche

1. Provenire da stabilimenti registrati.

Tipologie di fornitura richiesta:

bottiglie in PET da 1,5 litro o da 2 litri .

bottiglie in PET da cl. 50

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

ACQUA: è importante che il paziente ospedaliero, ove non diversamente disposto, abbia sempre la disponibilità di acqua.

Qualora presso la struttura ospedaliera si prevedesse l'utilizzo dell'acqua proveniente dalla rete pubblica (AQP), dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni igienico-sanitarie per l'utilizzo di acqua potabile nel servizio di ristorazione ospedaliera:

Individuazione di uno o più rubinetti destinati al riempimento delle caraffe/brocche che corrisponderà a quello utilizzato dalla Ditta per il campionamento periodico dell'acqua ai sensi della normativa vigente e rimozione preventiva e definitiva dell'eventuale rompigetto, il quale può aumentare il rischio di formazione di biofilm batterici. Pochi minuti prima dell'inizio della distribuzione, gli addetti dovranno provvedere al riempimento delle brocche o

caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua almeno per un minuto a rubinetto completamente aperto. Le brocche o caraffe devono essere munite di coperchio. Al termine della consumazione dei pasti le brocche/caraffe dovranno essere ritirate dagli addetti, sanificate giornalmente presso il terminale di somministrazione, se provvisto di apposito dispositivo per il lavaggio, o, in alternativa, presso il centro di cottura e riconsegnate giornalmente ai singoli plessi. Due volte al mese dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria delle brocche o caraffe con prodotti che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato Nel Capitolato d'Appalto deve essere specificato che la Ditta aggiudicatrice deve utilizzare acqua di rubinetto impegnandosi a dare comunicazione al SIAN prima dell'inizio del Servizio. In caso di inadeguatezza della fornitura idrica AQP per qualsiasi motivazione si dovrà provvedere con la consegna di acqua oligominerale.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Caratteristiche richieste:

L'aspetto delle verdure e degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, né unità fessurate più o meno profondamente, né unità parzialmente spezzate, né rotte, né eccessivamente molli, né unità o parte di esse decolorate o macchiate, né avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità tali da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo, né altri difetti dovuti al trattamento subito.

I **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI** richiesti sono:

CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

Capolini di carciofo *(Cynara cardunculus L. subsp. scolymus Hegi*) sottoposti a tornitura manuale o meccanica, blanching e surgelazione.

Caratteristiche organolettiche:

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

Di colore verde - giallo chiaro.

Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni.

Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore e il sapore il colore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

La consistenza soda e non fibrosa né il prodotto deve apparire spappolato.

Caratteristiche merceologiche

Non devono contenere ulteriori ingredienti.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

Caratteristiche organolettiche:

Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.

Sono considerati difetti: fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;

Presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Caratteristiche merceologiche

Si richiedono fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto.

Con "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto dev'essere costituito da unità sostanzialmente intere

"poco fibrosi", cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Non devono contenere ulteriori ingredienti.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PISELLI E PISELLINI FINI SURGELATI

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi.

Caratteristiche organolettiche

Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti: frammenti di piselli e pelli; piselli macchiati; piselli gialli.

Caratteristiche merceologiche

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi", i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto.

Sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Non devono contenere ulteriori ingredienti.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

SPINACI, BIETOLE, CICORIA SURGELATI

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve essere totalmente pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti.

Il prodotto deve essere inoltre privo di difetti quali: macchie di colore contrastante col colore normale; porzioni scolorate; corpi estranei; taglio imperfetto; insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Caratteristiche merceologiche

Non devono contenere ulteriori ingredienti.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PREPARATO PER MINESTRONE SURGELATO

Caratteristiche organolettiche

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Caratteristiche merceologiche

La composizione del minestrone deve riportare la percentuale di zucchine pari all' 11% quella di carote pari al 19%, tutti i tipi di legumi e le patate devono essere assenti.

Non devono contenere ulteriori ingredienti.

Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari dovranno essere forniti alimenti dietetici necessari per soddisfare le esigenze nutrizionali dei soggetti allergici, intolleranti (es. affetti da celiachia) così come definiti dalla normativa vigente. Detti prodotti devono provenire da stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE

PASTA in formati diversi (spaghetti, fusilli, penne rigate, pipe, tubettini, pastina, ecc) in confezioni da 250/500 g, pane, pan grattato e farine senza glutine per impanare, ecc.

A garanzia dell'assenza di glutine o di contenuto inferiore a 20 ppm deve essere visibile sulla confezione di ogni prodotto, nel campo visivo della denominazione, il logo del Ministero della Salute di "prodotto senza glutine" o il marchio "spiga sbarrata" di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia, i prodotti, inoltre, devono essere pubblicati nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute e/o nel Prontuario degli Alimenti redatto con cadenza annuale dall'Associazione Italiana Celiachia.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

ORTAGGI

La scelta del prodotto deve essere effettuata esclusivamente tra le verdure di stagione e di provenienza in ordine di scelta prioritaria : locale provinciale o regionale o regionale limitrofa, nazionale o comunitaria con l'eccezione delle banane. I prodotti devono:

- essere di stagione (fuori stagione è consentito l'uso di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, spinaci, bietole e legumi surgelati);
- appartenere alla ***categoria I^*** o ***categoria extra*;**
- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;

- essere privi di odori o sapori anomali.
- essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto all' AGEA con i relativi registri e dichiarazione di spedizione.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.
In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.
Gli imballaggi devono essere: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo.
Le **verdure e gli ortaggi** da utilizzare sono i seguenti:
Aglio Deve essere intero, ma sono ammesse leggere lacerazioni sulla parte esterna.
Non deve essere stato trattato con radiazioni ionizzanti. Varietà richieste: *Aglio bianco o Aglio rosa.*
Asparagi Nelle varietà: ***bianchi, verdi, violetti*** o ***violetti/verdi***.
Barbabietole rosse Devono essere di qualità eccellente, sane, intere, senza tracce di appassimento, lesioni o alterazioni provocate da attacchi di parassiti o insetti**;** possono presentare dei minimi residui di terra alla consegna. Si richiede morfologia uniforme.
Basilico Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee**.** Non deve presentare tracce di appassimento ed di attacchi parassitari. Aroma intenso e caratteristico.
Bietola Devono presentare le seguenti caratteristiche: foglie sane ed intere; il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti od altri animali; prive d'umidità esterna anormale; prive di odori e sapori anormali; sono ammesse tracce di terra alla consegna**.**
Carciofi Devono presentare frutti sani ed interi, infiorescenze ben formate, resistenti, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione. Possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.
Carote Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcate, né spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza tagliare le radici. Sono ammesse una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe, una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. Sono richieste carote lavate. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto, che deve tuttavia essere privo di odori e sapori anomali.
Cavoli, verze, rape, broccoli e cavolfiori I cavoli e le verze devono presentarsi ben serrati**;** le infiorescenze dei cavolfiori devono essere ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.
Cicoria Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Non devono presentare tracce, visibili o non, di fertilizzanti, né di antiparassitari **(*catalogna*);**
Cipolle Devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili, devono essere prive di odori e sapori anomali. Sono consentite leggere lesioni superficiali purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti**;** varietà richieste: la dorata, la bianca, la rossa.
Fagiolini I frutti devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri parassiti, devono essere privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi

difetti di colorazione. Non devono presentare tracce, visibili o non, di fertilizzanti né di antiparassitari.
Si richiedono fagiolini poco difettosi, cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, a elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto dev'essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi, cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Finocchi I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.
La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Insalata verde. Devono essere scelte le qualità più dolci quali la ***lattuga cappuccio*** e ***romana***, ***indivia riccia***, ***scarola***, ***radicchio verde*** e ***rosso***, ***canasta***, ***witloof*** e ***iceberg***. L'insalata deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso.

Melanzane Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate, senza sviluppo eccessivo di semi e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni solo se cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, purché tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Piselli Forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà; peduncolati freschi e turgidi, senza lacerazioni di sorta e con almeno 5 semi; questi devono aver raggiunto almeno la metà del completo sviluppo. Nella scelta delle varietà coltivate, sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale come il ***pisello nano di Zollino*** o regionale, regionale limitrofa, nazionale.

Pomodori Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, privi di odori e di sapori anomali, devono avere un aspetto fresco e gradevole. I pomodori di cat. "Extra" e I^ devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione, inoltre per i pomodori oblunghi la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.
E' vietata l'apposizione di timbrature o etichette sui pomodori.
È tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.
L'osservanza della scala di calibrazione è obbligatoria per i pomodori delle categorie "*Extra*" e I^.

Prezzemolo Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee. Non deve presentare tracce di appassimento e di attacchi parassitari. Essere esente da malattie su foglie e nervature principali.

Sedano Forma regolare; esenti da malattie su foglie e nervature principali; nervature principali interne, non sfilacciate o schiacciate. Richiesto "sedano da coste" nella varietà ***bianco***.

Spinaci Devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10.
Nella scelta delle varietà coltivate, sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale o regionale o regionale limitrofa o nazionale.

Zucchine Devono avere frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm.
È tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

Zucca Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.
Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3÷4 cm dalla zona di attaccamento nelle sole zucche Violina ed Hokkaido.
È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purché sia una zona unica ed uniforme.

Sono richieste **varietà di selezione** tradizionale locale o regionale o regionale limitrofa o nazionale come :

*la **zucca barucca di Chioggia***, verde scuro all'esterno, polpa arancione

*la **zucca barucca Marina***, grigio verde all'esterno, polpa arancione

*la **zucca Violina** o **Romana**, la **zucca Butternut**, la **zucca Hokkaido**.*

Patate Tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri animali, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate; non devono avere tracce visibili d'appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo; devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica, che rende il prodotto adatto al pronto consumo; tuberi turgidi, privi d'umidità esterna anormale; possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra)o in via d'evoluzione, né con tracce di verde epicarpale (solanina), né con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, né abrasioni, né maculosità bruna della polpa. Le patate devono essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con sostanze antigermogliative né con radiazioni. Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale come la **patata *Siglinde* di Galatina** o regionale o regionale limitrofa, nazionale o comunitaria : ***patata rossa***, ***bianca***, ***gialla***. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Confezionamento. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

FRUTTA

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici; non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Su specifica richiesta dell'A.C. sarà possibile l'inserimento di frutta proveniente da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e/o agricoltura biologica e tale requisito dovrà essere opportunamente certificato.

Tutta la frutta deve avere un minimo contenuto di zuccheri, in particolare le mele devono raggiungere almeno 12° brix al rifrattometro e i kiwi 9,°5 brix al rifrattometro. Tali valori saranno oggetto di controllo da parte dell'A.C. qualora pervengano reclami numericamente significativi e reiterati sul grado di maturazione della frutta.

Gli imballaggi devono essere: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo.

Nota: la frutta dovrà essere sbucciata e quindi fruibile a fine pasto come le altre pietanze e deve essere mantenuta una certa varietà nella scelta con almeno 3 tipi diversi di frutta nella settimana.

La **frutta** da utilizzare è la seguente:

Albicocche Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Arance Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio d'essiccamento; non devono essere molli né avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Cultivar richiesto: ***tarocco, moro, sanguinello, ovale, thomson, washington navel***.

Contenuto minimo in succo

a. per varietà tipo ***thomson*** e ***tarocco***: **30%**

b. per varietà tipo ***washington navel***: **33%**

c. ***altre varietà***: **35%**

Banane I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e

senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Ciliegie Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Devono essere provviste di peduncolo**.**

Clementine Senza semi.

Contenuto minimo in succo minimo: **33%**

Fragole Sono vietate quelle transgeniche. I frutti devono essere interi, provvisti dei calice e del peduncolo, verde e non dissecato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Kiwi I frutti devono presentare buccia integra e punto d'inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. E' opportuno che il prodotto immesso in commercio abbia un grado rifrattometrico superiore a 9,5 gradi Brix.

Limoni Sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.

Contenuto minimo in succo:

a. limoni verdelli e primofiore: **20%**

b. altri limoni: **25%**

Mandarini Acidità per mandarini, superiore a 5 g/litro, misurato in acido citrico.

Contenuto minimo in succo minimo: **33%**

Mele Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Cultivar richiesto per le mele : ***gala, golden delicious, red delicious, starking delicious, pink lady***.

Melone I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Pere Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Non devono essere grumose. Cultivar richiesto: ***butirra, william, abate Fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio***.

Pesche Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare un cm di lunghezza e 0,25 cm.^{2} di superficie. Cultivar richieste: ***royal glory, cardinal, springcrest***.

Prugne Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà**.**

Susine Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Cultivar richieste: ***goccia d'oro, premier, santa rosa***.

Uva da tavola I grappoli devono essere esenti da tracce, visibili o non, di muffe, fertilizzanti e antiparassitari e devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Nella scelta delle varietà, sono da preferire quelle di selezione Red globe, Regina o Uva Italia. Sono vietate le varietà transgeniche.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

BURRO

Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.

Caratteristiche organolettiche

Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Il prodotto deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Il prodotto deve corrispondere alla seguente composizione:

-umidità non superiore al 16%,

-non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso a un 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto

di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.
Caratteristiche merceologiche:
Monoporzioni da 8/10 gr.
Pani 250-500-1000 gr.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PANNA DA CUCINA UHT
Prodotto ottenuto da latte di vacca.
Caratteristiche organolettiche
Consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi di colore bianco leggermente giallo, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
Superficie o in sezione priva di agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Il prodotto deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.
Caratteristiche merceologiche:
Tenore in grasso 20-25% ± 3%.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO
Prodotto ottenuto da latte di vacca fresco.
Caratteristiche organolettiche
Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentaRe odore, colore o sapore anomali.
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Grasso > 3,2% ± 3%, pH <6% ± 3%; Acidità gradi SH <7% ± 3%
Caratteristiche merceologiche:
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO
Prodotto ottenuto da latte di vacca fresco.
Caratteristiche organolettiche
Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Grasso compreso fra 1,5 e 1,8%, pH <6% ± 3%; Acidità gradi SH <7% ± 3%.
Provenire da stabilimenti riconosciuti.
Caratteristiche merceologiche:
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE INTERO UHT
Prodotto ottenuto da latte di vacca sottoposto a processo UHT.
Caratteristiche organolettiche
Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali e sedimenti.
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Grasso > 3,2% ± 3%, pH <6 – 6,8 ± 3% Acidità gradi SH <7% ± 3%.
Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.
Provenire da stabilimenti riconosciuti.
Caratteristiche merceologiche:
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT
Prodotto ottenuto da latte di vacca sottoposto a processo UHT.
Caratteristiche organolettiche
Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Grasso compreso fra 1,5 e 1,8% ± 3%, pH <6 – 6,8 ± 3% Acidità gradi SH <7% ± 3%
Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.
Caratteristiche merceologiche:
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

DESSERT
Creme pronte, crème caramel, mousse di frutta, budino (al cacao, alla vaniglia allo zabaione, etc.)
Caratteristiche organolettiche:
Consistenza omogenea compatta, privo di grumi, formazione di liquido ed occhiature, non deve presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme e privo di additivi.
Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti non consentiti dalla legge**.**
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti o registrati.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

YOGURT
Latte di vacca coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, anche zuccherato ed aromatizzato con frutta, cioccolato e simili.
Caratteristiche organolettiche:
Consistenza liquida, cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato.
Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole.
pH da 3,5 a 4,2.
Presenza di flora microbica prevista per il prodotto specifico.
La consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione.
Grasso deve essere superiore al 3,2% sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1,5 per lo yogurt magro.
La frutta deve essere di buona qualità, priva di difetti, odori e sapori anomali e può essere presentata in pezzi, o in alternativa sotto forma di purea nel tipo "vellutato".
Il prodotto non deve presentare rigonfiamenti e protuberanze derivanti dalla presenza di gas.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni in appositi contenitori a perdere e devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura**.**
Shelf life alla consegna:70% o superiore.

MOZZARELLA / FIORDILATTE
Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da latte vaccino crudo o pastorizzato.
Caratteristiche organolettiche:
Il prodotto non deve presentare odore, sapore o colori anomali dovuti ad inacidimento o altro e/o sgradevoli.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
La superficie deve essere liscia e lucente, ma anche leggermente rugosa, non deve mai essere mai viscida di colore bianco porcellanato.
I singoli pezzi devono essere interi e compatti.
Grasso minimo deve essere il 20% sulla S.S.; umidità inferiore a 60% ±3%.
Assenza di conservanti.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

SCAMORZA
Formaggio fresco a pasta filata, semicruda, prodotto a partire da latte vaccino crudo o pastorizzato.
Caratteristiche organolettiche:
Il prodotto non deve presentare odore, sapore o colori anomali dovuti ad inacidimento o altro e/o sgradevoli.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
La superficie rugosa, non deve mai essere mai viscida, di colore bianco porcellanato.
I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Grasso minimo deve essere il 25% sulla S.S.; umidità 45% ±3%.
Assenza di conservanti.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: se in confezioni originali, queste devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

CRESCENZA
Formaggio a consistenza morbida, prodotto a partire da latte vaccino crudo.
Caratteristiche organolettiche:
Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio, quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.
Grasso minimo non deve essere > 50% ±3%, umidità <59%±3%.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

CACIOTTA
Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante, prodotto da latte vaccino e/o ovino.
Caratteristiche organolettiche:
Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
La consistenza deve essere sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma speculare.
La crosta, di spessore ≤ 1mm, dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.
Grasso >44%±3%, l'umidità deve essere se di latte misto<41±3%, se di latte vaccino <43±3%, se di latte di pecora <33±3%.
Caratteristiche merceologiche:
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: il prodotto può essere fornito in confezione originale intatta e sigillata.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA O SPALMABILI
Formaggio di latte di vacca intero con caglio e fermenti lattici, con maturazione da pochi giorni ad 1 mese.
Caratteristiche organolettiche:
Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti ad inacidimento o altre cause.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e

da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Grasso >50%±3%.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

FORMAGGINI
Formaggio molle di latte di vacca intero, spalmabile, con maturazione da pochi giorni ad 1 mese.
Caratteristiche organolettiche:
Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti ad inacidimento o altre cause.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
A contatto con liquidi caldi devono fondere fino a sciogliersi completamente.
Grasso secco >50%±3%.
Coloranti artificiali assenti; polifosfati assenti.
Caratteristiche merceologiche:
Grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44 e 48%.
reazione *Villavecchia*: negativa.
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali da 20-25 gr devono pervenire intatte e sigillate.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

FONTINA
Denominazione *Fontina* riservata al prodotto come da normativa specifica.
Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte di vacca intero, di una sola mungitura. Presenta un'acidità naturale di fermentazione.
Caratteristiche organolettiche:
Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o semipiane.
La crosta deve essere compatta, sottile, dello spessore di circa 2mm.
La pasta deve essere elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico.
Grasso >50%±3% in rapporto alla sostanza secca.
Il periodo di maturazione medio deve essere di 3 mesi.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: le confezioni originali da 8-18 Kg devono pervenire intatte.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

GIUNCATA

Prodotto alimentare ottenuto da latte di vacca o ovi-caprino, assolutamente sterile, lavorato a 32/38°C.

Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Forma cilindrica o fusiforme, colore bianco.

Privo di crosta, di consistenza compatta.

Formaggio non salato.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

RICOTTA

Prodotto alimentare ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca, residuato dalla produzione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido o altro acidificante.

Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto non deve presentare colore, odore, sapore anomali.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Umidità < 72±3%.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

GRANA PADANO

Formaggio a Denominazione d'Origine.

La tecnologia di produzione del G*rana Padano* DOP prevede l'impiego di colture lattiche (siero innesto) per la produzione e maturazione del formaggio e **lisozima** (proteina d'uovo per taluni versi limitante ai fini nutrizionali) per il contenimento di difetti microbici e soprattutto del gonfiore tardivo.

Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, difetti esterni tipo marcescenze o altro

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Grasso minimo > 32 ±3% sulla sostanza secca; umidità 30 ±5%.

Non deve contenere formaldeide residua.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Deve avere stagionatura almeno di un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: eventuale imballaggio per forma intera o confezioni sottovuoto originali da ½ forma o da 1/4 di

forma, o frazione ulteriore.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PARMIGIANO REGGIANO DOP
Caratteristiche organolettiche:
Non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Deve avere umidità < 31 ±3%
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Deve avere stagionatura almeno di 24 mesi in ragione alla ridotta presenza di lattosio.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: : eventuale imballaggio per forma intera o confezioni sottovuoto originali da ½ forma o da 1/4 di forma, o frazione ulteriore.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI
Prodotto ricavato dalla coscia di suino
Caratteristiche organolettiche:
Non deve essere un prodotto "*ricostruito*" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili e riconoscibili i fasci muscolari.
All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.
La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e/o grasso interstiziale.
La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole.
Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso.
Può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta.
La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.
L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo.
Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchettatura, alveolatura o altri difetti.
Deve avere lipidi totali: pari al 15 %±3%; umidità pari al 62-66%.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato sia intero che in tranci.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PROSCIUTTO CRUDO
Prodotto ottenuto usando coscia di suino nazionale di ottima qualità con una stagionatura minima di 12 mesi**.**
Caratteristiche organolettiche:
Deve avere masse muscolari di colore rosso - rosato o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.
Deve essere esente da difetti e alterazioni dovuti ad una scorretta maturazione.
Deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici.
E' ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.
La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve avere colore giallo e odore e/o sapore di rancido.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche:
Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi, con un peso compreso tra 7-9 kg. Tali parametri possono essere differenti se previsti da disciplinari specifici.
Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle leggi di tutela della denominazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: involucro, se previsto, può essere plastico o di carta alluminata.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

BRESAOLA
Prodotto ottenuto utilizzando da carne di bovino (fesa, punta d'anca, sottofesa, megatello e sott'osso), di ottima qualità, con una stagionatura minima compresa fra 4 e 8 settimane**.**
Caratteristiche organolettiche:
Consistenza soda ed elastica.
Aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure.
Colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa-
Profumo delicato e leggermente aromatico-
Gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido.
Umidità sul t. q. $\leq$ 65%.
Grasso $\leq$ 5%.
Ceneri $\geq$ 4%.
Cloruro di sodio $\leq$ 5%.
Proteine $\geq$ 30%.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
Caratteristiche merceologiche:
Forma vagamente cilindrica o per esigenze specifiche, a forma di mattonella per pressatura.
Per la bresaola della Valtellina è previsto un peso in Kg. compreso tra 0,800 e 3,500 in relazione al taglio di carne utilizzato.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: involucro plastico o carta alluminata.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PESCE INTERO EVISCERATO CONGELATO / SURGELATO:
Terminologia:
Pesce congelato: prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione che consente il raggiungimento di una temperatura minima di almeno -18°C a cuore del prodotto, previa stabilizzazione termica.
Pesce surgelato: prodotti della pesca sottoposti ad un processo speciale di congelazione che permettere di superare con la rapidità necessaria la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C e commercializzati come tali.

Glassatura: strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua. Lo scopo è di proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, per evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali; deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Detto strato di ghiaccio, tuttavia, **aumenta il peso del pesce fino al 40 per cento**, ma viene considerato «tara». Non esiste al momento una norma che indichi la percentuale massima ammessa di glassatura, che quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Pertanto deve essere oggetto di esplicitazione da parte del committente al momento del bando.

Requisiti qualitativi:

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I pesci eviscerati non devono presentare: bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane e/o pareti addominali, attacchi parassitari.

Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Non deve contenere altri ingredienti.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FILETTI DI PESCE SURGELATO / CONGELATO:

Terminologia:

Pesce congelato: prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione che consente il raggiungimento di una temperatura minima di almeno -18°C a cuore del prodotto, previa stabilizzazione termica.

Pesce surgelato: prodotti della pesca sottoposti ad un processo speciale di congelazione che permettere di superare con la rapidità necessaria la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti,dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C e commercializzati come tali.

Glassatura: strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua. Lo scopo è di proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, per evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Detto strato di ghiaccio, tuttavia, aumenta il peso del pesce fino al 40 per cento, ma viene considerato «tara». Non esiste al momento una norma che indichi la percentuale massima ammessa di glassatura, che quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Pertanto deve essere oggetto di esplicitazione da parte del committente al momento del bando.

Requisiti qualitativi:

I filetti di pesce devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma, ove possibile, deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I filetti non devono presentare: bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne; pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane e/o pareti addominali, attacchi parassitari, non devono presentare spine.
Non devono essere presenti odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
Non devono contenere ulteriori ingredienti.
Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
Parametri chimico-fisici:
Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.
TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.
TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

TRANCI DI PESCE SURGELATO / CONGELATO:
Terminologia: come sopra per **FILETTI**
Requisiti qualitativi: come sopra per **FILETTI**
Parametri chimico-fisici:
Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.
TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.
TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PESCE FRESCO
Prodotti ittici diversi da quelli sottoposti a processo di congelamento o surgelazione e conservati alla temperatura del ghiaccio fondente.

Requisiti qualitativi e caratteristiche differenziali

	PESCE FRESCO	PESCE AVARIATO
ODORE	Tenue, gradito. Nei pesci di mare ricorda l'alga marina; in alcuni pesci di acqua dolce il fango o le erbe acquatiche	Sgradevole, acre, acido, ammoniacale, putrido
ASPETTO GENERALE	Brillante con splendore metallico e riflessi iridescenti	Smorto, senza splendore né riflessi
CORPO	Rigido, arcuato	Flaccido, molle
CONSISTENZA	Soda e nel contempo elastica	Molle; alla pressione si lasciano impronte

SECREZIONI	Mancano	Presenti e viscide
SQUAME	Fortemente aderenti	Sollevate, si staccano facilmente
PELLE	Unita, tesa, ben colorata	Grinzosa, lacerabile, scoloita
OCCHIO	Chiaro, vivace, lucente, brillante, convesso, trasparente, privo di macchie nell'iride	Smorto, vitreo, opalino, opaco, concavo, infossato nell'orbita, con macchie nell'iride
OPERCOLO (SE PRESENTE)	Aderente, privo di macchie	Leggermente sollevato, con macchie rosso-brune specialmente sulla faccia interna
BRANCHIE	Umide, rosee o rosso sangue	Secche, grigiastre o plumbee
ADDOME	Forma normale, senza macchie	Flaccido, deformato, spesso gonfio, con macchie o strisce turchine, verdastre o nerastre
ANO	Ermeticamente chiuso	Beante, spesso prominente
VISCERI	Lisci, puliti, brillanti, madreperlacei; peritoneo aderente	Rammolliti, macerati o gonfi, di colore rosso; peritoneo fragile
COSTOLE E COLONNA VERTEBRALE	Aderenti e facenti corpo con la parete toracica e i muscoli dorsali	Sollevate, facilmente distaccabili, senza asportazione di lembi muscolari
CARNI	Solide, bianche o rosse con riflessi madreperlacei	Friabili; muscolo con orlo giallastro o azzurrognolo

Parametri chimico-fisici:
Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.
TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.
TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Imballaggio: deve garantire un'idonea protezione del prodotto**.**
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: con requisiti qualitativi relativi al pesce fresco come sopra esplicitati.

ELENCO DI SPECIE ITTICHE USUALMENTE UTILIZZATE NELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA:

1.MERLUZZO O NASELLO: ***Merluccius merluccius***
ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Merlucciidae
Diffusione: Mediterraneo- Atlantico orientale
Carni pregiate, bianche, tenere e magre.
100 gr. di sostanza edibile contengono. 18 gr di proteine
2,2 gr di grassi
92 Kcal.

Note: ***molto raro il reperimento sul mercato!***

2. Altre specie di MERLUZZO

a) MERLUZZO ATLANTICO: ***Merluccius hubbsj***
ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Merlucciidae
Diffusione: Atlantico occidentale
Carni bianche, di qualità inferiore a quelle delle specie congeneri;
100 gr di sostanza edibile contengono: 18,2 di proteine
0,72 gr di grassi

b) MERLUZZO AUSTRALE: ***Merluccius australis o polylepis***
ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Merlucciidae
Diffusione: Atlantico occidentale e Pacifico orientale.
Carni bianche, di qualità inferiore a quelle del Merluccius Merluccius
100 gr di sostanza edibile contengono: 18,2 di proteine
0,72 gr di grassi.

c) MERLUZZO DEL PACIFICO: ***Merluzzo gayi***
ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Merlucciidae
Diffusione: Pacifico orientale
Carni bianche, alquanto molli di qualità inferiore a quelle del Merluccius merluccius
100 gr di sostanza edibile contengono: 16,6gr di proteine
1,6 gr di grassi
81 Kcal

d) MERLUZZO ATLANTICO: ***Merluccius polli***
ORDINE Gadiformi
FAMIGLIA Merlucciidae
Diffusione: Atlantico orientale
Carni bianche, più molli e di qualità molto inferiore rispetto a quelle del Merluccius merluccius.

e) MERLUZZO SUDAFRICANO: ***Merluccius capensis***
ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Merlucciidae
Diffusione: Atlantico Orientale, Oceano Indiano
Carni bianche, tenere e magre, di buon pregio, ma facilmente deperibili
100 gr di sostanza edibile contengono: 18,3gr di proteine
1,2 gr di grassi
84 Kcal

f) MERLUZZO NORDICO: ***Gadus Morhua morhua***
ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Gadidae
Diffusione: Atlantico Settentrionale
Carni bianche, tenere molto apprezzate, pregiate
100 gr di sostanza edibile contengono: 18,3 gr di proteine
0,7 gr di grassi
80 Kcal

g) MERLUZZO NORDICO: ***Gadus macrocephalus***
ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Gadidae
Diffusione: Pacifico Orientale
Carni alquanto simili al Gaudus morhua
100 gr di sostanza edibile contengono: 17,9gr di proteine
0,6 gr di grassi
77 Kcal

Note: ***si esclude il Merluzzo d'AlasKa o Pollack d'AlasKa per la scarsa consistenza delle carni, utilizzato prevalentemente dall'industria per la preparazione dei surimi***

3. SOGLIOLA:
a)Sogliola mediterranea: *Solea vulgaris*
ORDINE Pleuronectiformes
FAMIGLIA Soleidae
Diffusione: Mediterraneo
Carni bianco- rosate squisite e delicate; tra le più pregiate:
100 gr di sostanza edibile contengono: 18 gr di proteine
1,8 gr di grassi
89 Kcal

b) Sogliola atlantica: *Solea senegalensis*
ORDINE Pleuronectiformes
FAMIGLIA Soleidae
Diffusione: Mediterraneo
Carni bianche, ottime, qualitativamente quasi sovrapponibili alla precedente

4. PLATESSA: *Pleuronectes platessa*
ORDINE Pleuronectiformes
FAMIGLIA Pleuronectidae
Diffusione: Mediterraneo
Carni di colore bianco, lattiginoso, delicate, molto apprezzate, ma comunque qualitativamente molto inferiori a quella di Solea Vulgaris
100 gr di sostanza edibile contengono: 16,7 gr di proteine
1,4 gr di grassi
79 Kcal

5. RANA PESCATRICE: *Lophius budegassa e Lophius piscatorius*
ORDINE Lophiiformes
FAMIGLIA Lophiidae
Diffusione: Mediterraneo
Carni pregiatissime bianche, prive di spine con lieve gusto di carne di crostaceo
100 gr di sostanza edibile contengono: 15,7 gr di proteine
0,4 gr di grassi
66 Kca

6. PALOMBO:
Tra le varie specie:***Mustelus musteulus***
ORDINE Squaliformes
FAMIGLIA Triakidae
Diffusione: Mediterraneo , Atlantico orientale
Carni buone, gustose
100 gr di sostanza edibile contengono: 24 gr di proteine
0,3 gr di grassi

99 Kca

Note: ***l'utilizzo degli Squaliformes, specie carnivore, è da valutare con attenzione in quanto è possibile riscontrare elevati contenuti di mercurio (Metilmercurio) in conseguenza del fenomeno dell'accumulo.***

7. ZORBA: *Phycis phycis*
ORDINE Gadiformes
FAMIGLIA Gadide
Diffusione: Mediterraneo e Atlantico Orientale
Carni poco pregiate piuttosto molli ed insipide, di scarso valore commerciale

8. ROMBO *Psetta maxima – Scophtalmus rhombus*
ORDINE Pleuronectiformes
FAMIGLIA Scophtalmidae
Diffusione: Mediterraneo , Atlantico orientale
Carni bianche, sode, pregiate (principalmente la psetta)
100 gr di sostanza edibile contengono: 17 gr di proteine
2,7 gr di grassi
95 Kcal

9. CERNIA
ORDINE Perciformes
FAMIGLIA Serrani
tra quelle di maggiore valore commerciale**:**
GUAZA: *Epinephelus marginatus*
DOTTO: *Polyprion america*
Epinephelus caninus
Epinephelus marginatus
Diffusione: Mediterraneo
Carni di gran pregio bianche, gustose
100 gr di sostanza edibile contengono: 18,4 gr di proteine
0,5 gr di grassi
78 Kcal

Note : ***sul mercato sono reperibili altre specie di cernia, di varia provenienza, ma di solito meno pregiate***

10. TONNO fresco : *Thunnus thynnus* (tonno rosso)
ORDINE Perciformes
FAMIGLIA Scombridae
Diffusione: Mediterraneo
Carni di colore rosso bruno **ricche di grasso**
100 gr di sostanza edibile contengono: 23,3 gr di proteine
4,9 gr di grassi
137 Kcal

Note:
Sul mercato sono reperibili altre specie di tonno, di varia provenienza ma di solito meno pregiate.
In talune specie è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio.

11. SALMONE: *Oncorhynchus gorbuscha* (salmone rosa)
ORDINE Clupeiformes
FAMIGLIA Salmonidae

Tra le varie specie:
Salmone rosa
Carni di colore rosa, di ottima qualità meno gustose di quelle degli altri
100 gr di sostanza edibile contengono: 19,9 gr di proteine
3,5 gr di grassi
111 Kcal

Note: ***sul mercato sono reperibili svariate altre specie di salmone, di varia provenienza, di pregio anche superiore.***

12. PASSERA: *Plathichthys fleus fleus*
ORDINE Pleuronectiformes
FAMIGLIA Pleuronectidae
Diffusione: Mediterraneo
Carni di delicate, di buona qualità meno gustose di quelle della platessa
100 gr di sostanza edibile contengono: 16,4 gr di proteine
1,8 gr di grassi
82 Kcal

13. PESCE SPADA: *Xiphias gladius*
ORDINE Perciformes
FAMIGLIA Xiphiidae
Diffusione: Mediterraneo
Carni di colore bianco rosee, magre, delicate, molto apprezzare
100 gr di sostanza edibile contengono: 18 gr di proteine
4 gr di grassi
109 Kcal

Note: ***specie carnivora è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio.***

CEFALOPODI
Requisiti qualitativi:
Il prodotto ittico deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto relative allo stato di buona freschezza.
I cefalopodi puliti congelati o surgelati devono avere le seguenti caratteristiche:
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
La carne deve presentare a temperatura ambiente odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda.
Non devono contenere ulteriori ingredienti.
Non deve presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche , fungine o parassitarie.
Parametri chimico-fisici:
Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.
TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.
TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto**.**
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna per i cefalopodi puliti congelati o surgelati: 70% o superiore.

SEPPIE
specie presenti nei nostri mercati
ai) Seppietta: *Sepia elegans*:
ORDINE Sepioidea
FAMIGLIA Sepiidae
Diffusione: specie comune Mediterraneo-
Carni apprezzate

aii) Seppia:*Sepia offcinalis*:
ORDINE Sepioidea
FAMIGLIA Sepiidae
Diffusione: specie comune nel Mediterraneo-
Carni tenere, molto apprezzate, di più le carni dei soggetti più piccoli

aiii) Seppia pizzuta: *Sepia orbignyana*.
ORDINE Sepioidea
FAMIGLIA Sepiidae
Diffusione: specie comune nel Mediterraneo
Carni tenere, apprezzate

b) CALAMARI
bi) *Logigo forbesi*
ORDINE Teuthoidea
FAMIGLIA Loliginidae
Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale
Carni buone assai apprezzate

bii) *Loligo vulgaris*
ORDINE teuthoidea
FAMIGLIA Histioteuthidae
Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale
Carni di ottima qualità assai apprezzate

biii) *Loligo gahi*
ORDINE teuthoidea
FAMIGLIA Histioteuthidae
Diffusione: Pacifico orientale e Atlantico occidentale
Carni di buona qualità assai apprezzate

c) TOTANI:
ci) *Illex coindetti*
ORDINE teuthoidea
FAMIGLIA Ommastrephidae
Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale-
Carni buone,meno apprezzate di quelle dei calamari

cii) *Todarodex sagittatus*
ORDINE teuthoidea
FAMIGLIA Ommastrephidae
Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale

Carni buone,meno apprezzate di quelle dei calamari

ciii) *Todaropsis eblanae* (totano volatore)
ORDINE teuthoidea
FAMIGLIA Ommastrephidae
Diffusione: Mediterraneo,
Carni buone, apprezzate

d) POLPO
Octopus vulgaris (polpo)
ORDINE Octopoda
FAMIGLIA Octopodidae
Diffusione: Cosmopolita, specie comune nel Mediterraneo
Carni buone, molto apprezzate specie quelle dei soggetti di piccola taglia

BASTONCINI DI PESCE O SIMILARI

Preparati a base di pesce con una percentuale più alta di carboidrati e di grassi rispetto al pesce fresco, in quanto, prodotto industriale, che viene prima impanato con pangrattato, farina di grano o fecola di patate e aromi, e poi fritto con oli vegetali, spesso neppure specificamente indicati fra gli ingredienti.
Il caratteristico colore brillante della panatura è dovuto alla presenza di aromi come la paprica e la curcuma, mentre la sua alta appetibilità è data, oltre che all'olio usato per friggere, anche dall'alto contenuto di sale che viene sì riportato nella lista degli ingredienti, ma spesso non adeguatamente evidenziato nella tabella nutrizionale della confezione. Analogamente, si indica solo *"filetto di merluzzo"* senza specificarne la specie.
Rarissimo il reperimento del merluzzo della pregiata specie *Merluccius Merluccius* del Mar Mediterraneo, ma quasi sempre un tipo di merluzzo proveniente dal Pacifico o dall'Atlantico, il meno pregiato , come sopra detto, *Merluzzo d'Alaska o Pollack d'Alaska*.
I bastoncini di pesce quindi risultano più ricchi di carboidrati che di proteine; troppo ricchi di grassi anche quando vengano cotti al forno, perché sono comunque pre - fritti; troppo calorici rispetto a un filetto di pesce fresco o surgelato, troppo ricchi di sale, poveri di acidi grassi Omega 3, per esempio, rispetto al salmone.

TONNO IN OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Caratteristiche organolettiche:
Tonno di prima scelta, poco salato, gusto delicato, consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, colore omogeneo, esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua.
l'olio di governo deve essere olio di oliva o di semi monocoltura, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.
non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
Caratteristiche merceologiche:
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Confezioni originali in scatole di banda stagnata o barattoli di vetro di peso variabile in relazione all'uso.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore.
Note: ***specie carnivora è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio***

UOVA FRESCHE

Caratteristiche organolettiche:

guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci.
albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
tuorlo: visibile alla speratura come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione dello stesso, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
germe : sviluppo impercettibile.
esente da odori anormali.
deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine qualsiasi natura.
Altezza camera d'aria Cat. Extra mm <4±3; Cat. A mm <6 ±3.
pH albume 9 -9,7.
pH tuorlo 5.8 – 6.2.

Caratteristiche merceologiche:

Uova di produzione nazionale.
Appartenenti alla categoria "Extra" o "A".
Peso da 53 a 63 g (M – Medie) o altro peso * in relazione alle esigenze specifiche.
Uova da galline allevate *in gabbia* o in alternativa allevate *a terra.*
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento:

confezionamento in imballaggi specificamente previsti per le uova, piccoli o grandi in relazione al quantitativo di uova necessario all'uso, in cartone o materiale plastico.
L'imballaggio recherà l'etichetta leggibile ed in particolare:
Nome ragione sociale ed indirizzo e numero distintivo del centro imballaggio ed ogni altra indicazione utile all'identificazione del medesimo.
Categoria di qualità e di peso *.
Data imballaggio.
Modalità di conservazione.
Ciascun uovo deve riportare la stampigliatura prevista per legge.

Shelf life alla consegna: la data del confezionamento non dovrà essere antecedente agli otto giorni rispetto alla data di consegna.

*****In base alla nuova classificazione Europea avremo:
XL Grandissime : Uova da73 g e oltre.
L Grandi : Uova da 63 g a 73 g.
M Medie : Uova da 53 g a 63 g.
S Piccole : Uova di peso inferiore a 53 g.

UOVA INTERE PASTORIZZATE

Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate

Caratteristiche organolettiche:

devono essere esenti da impurità, da residui di guscio o membrane interne, o da corpi estranei.
il prodotto non deve presentare odore colore o sapore anomali, ma odore e sapore tipici delle uova fresche.
la consistenza deve essere uniforme, senza grumi, o separazione tra albume e tuorlo, non eccessivamente schiumoso.
deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
pH > 7±3.

Caratteristiche merceologiche:

Le uova non devono essere state pulite con procedimento né umido, né con un procedimento a secco.
il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere preparato conformemente alle prescrizioni di legge.
il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti dalle norme in materia.
deve essere garantita l'assenza di salmonella

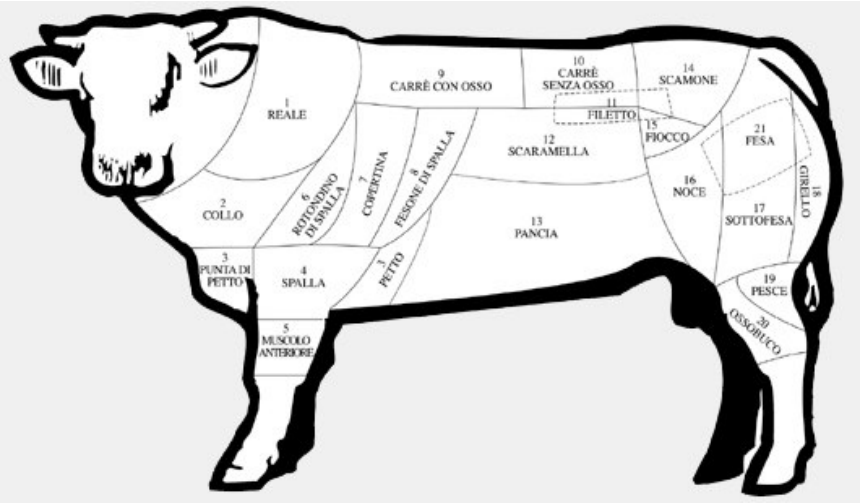
Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento:confezioni originali in tetrabrick o equivalenti da conservare ad una temperatura di +4 °C.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

MIELE
Caratteristiche organolettiche:
Miele di fiori o miele di nettare prodotto dalle api dal nettare delle piante, può essere di produzione nazionale o comunitaria.
non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
non deve contenere muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia, o materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione.
esente da processi di fermentazione o effervescenze.
non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivati.
non deve presentare una acidità modificata artificialmente.
non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine.
deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
Caratteristiche merceologiche:
Denominato in relazione alla provenienza. Se sottoposto miscelazione deve essere commercializzato con la denominazione di " miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria.
Identificato con indicazioni riferite all'origine floreale o vegetale, o in carenza come *millefiori*.
Confezionamento: confezioni mono o multi porzione devono garantire un'idonea protezione del prodotto.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

CARNI

CARNI REFRIGERATE
CARNE BOVINA
Condizioni generali: devono provenire da animali delle specie previste macellati presso stabilimenti riconosciuti, di produzione nazionale o comunitaria ed essere ottenute da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, e appartenenti, indipendentemente dal sesso, alle seguenti categorie:
vitello: animali macellati intorno, ma non oltre, gli otto mesi i età, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge con sigla ***"V"***;
vitellone animali macellati in età compresa fra gli otto ed i dodici mesi, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge con sigla ***"Z"***;
bovino adulto animali macellati in età superiore ai dodici, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge, con sigla ***"A"***.
Caratteristiche organolettiche generali:
tagli porzionati, **non macinati**, con taglio formalmente definito (girello, fesa, noce, sottofesa).
odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori o sapori strani, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
se sottovuoto, il liquido presente nelle confezioni non deve superare il 2% del peso netto del prodotto. Se in sottovuoto, il colore virerà a quello *sui generis* della categoria entro 30 – 60 minuti dall'apertura della confezione.
Caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
Caratteristiche merceologiche:
I tagli devono provenire da stabilimenti riconosciuti.
Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.
Shelf life alla consegna: 70**%** o superiore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.



Caratteristiche organolettiche di categoria:

VITELLO
Il vitello è allevato con latte, naturale o artificiale .
proviene da animali che non superano i 300 Kg. di peso e che siano stati macellati intorno, ma non oltre, gli otto mesi i età.
La carne è di colore bianco – rosata, tenera, a grano fine con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.
Ha maggiore contenuto in acqua e minore in grassi rispetto al vitellone.

VITELLONE
Il vitellone viene macellato ad una età compresa tra gli 8 e i 12 mesi.
Le carni sono tenere e con un ottimo valore nutritivo. Sono considerate carni pregiate per l'ottimo rapporto tenerezza – qualità nutrizionale - gusto.
La carne si presenta di colore rosso brillante (contiene meno acqua), è poco grassa ed ha una digeribilità maggiore di quella del vitello.

BOVINO ADULTO
Il bovino adulto viene abbattuto dopo i 12 mesi di età, ha una carne rossa, pregiata, saporita e più ricca in proteine rispetto a quella del vitello e del vitellone.
Il miglior rapporto gusto - qualità – tenerezza viene offerto dalle carni provenienti dagli animali macellati fino al 18 mese di vita, età che consente l'esclusione degli animali a fine carriera (vacca, tori, etc). Esse presentano grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta seppur tenera e palatabile.
Tra le sottocategorie del bovino adulto ritroviamo la ***scottona***, giovane femmina di bovino che non è mai stata gravida e di età non superiore a 15 - 16 mesi**.** Due caratteristiche essenziali per garantire uno sviluppo muscolare ideale e una tenerezza eccellente. La carne della ***scottona*** si riconosce dalle piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare, chiamate in gergo marezzature. Durante la cottura, le marezzature si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso e la proverbiale morbidezza.
In ogni caso nel Capitolato d'Appalto occorre si esplicitino i parametri dell'età prescelti.
La scelta delle carni da somministrare deve tener conto della composizione nutrizionale e della tenerezza.
Pertanto sono da prediligere i tagli del quarto posteriore tra cui:

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile
VITELLO

Fesa
Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

Girello
Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

Noce
Acqua (g) 77; proteine (g) 20.4 ; lipidi (g) 2,1; energia (kcal)100; energia (kJ)420; sodio (mg) 57; potassio (mg)396 ; ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48 ; fosforo (mg)195
Filetto
Acqua(g) 76,9; proteine (g) 20.7; lipidi(g) 2,7; colesterolo (mg) 71;energia (kcal) 107; energia (KJ) 448; sodio (mg) 89; potassio (mg) 360; Ferro (mg) 1,2; calcio (mg) 14, fosforo (mg) 214

Scamone
Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

BOVINO ADULTO / VITELLONE
Fesa
Acqua(g) 72%; Proteine (g) 21,8; lipidi(g) 1,8; energia (kcal) 103; energia (kj) 433; sodio (mg) 41; potassio (mg) 342; Ferro (mg) 1,8; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 214

Girello
Acqua (g) 74,9 ; proteine (g) 21,3 ; lipidi (g) 2,8; energia (kcal)110; energia (kJ)462; sodio (mg) 42; potassio (mg)344 ; ferro (mg) 1,4; calcio (mg) 4 ; fosforo (mg)175

Noce
Acqua (g) 75,4; proteine (g) 21,3 ; lipidi (g) 2,3; energia (kcal)106; energia (kJ)433; sodio (mg) 40; potassio (mg)337 ; ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 4 ; fosforo (mg)200

Filetto
Acqua(g) 72,7; Proteine (g) 20,5; lipidi(g) 5; energia (kcal) 127; energia (kj) 531; sodio (mg) 41; potassio (mg) 330; Ferro (mg) 1,9; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 200

Scamone
Acqua(g) 73,8; Proteine (g) 21,4; lipidi(g) 3,7; energia (kcal) 119; energia (kj) 497; sodio (mg) 40; potassio (mg) 337; Ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 180

CARNE FRESCA MACINATA DI VITELLONE O DI BOVINO ADULTO
carne macinata fresca, ottenuta dai tagli di cui sopra, sgrassati dalla parte visibile del grasso, non additivata, con aggiunta del solo 1% di sale (Reg Ce 853/2004), con percentuale in grasso preferibilmente non superiore al 12% e rapporto tessuto connettivo / proteine non superiore al 15%. In ogni caso è necessario che nel Capitolato d'Appalto si esplicitino i parametri in grasso e rapporto connettivo / proteine prescelti.
(N.B. le carni macinate magre devono avere un tenore in materie grasse non superiore al 7 % e il rapporto collagene proteine non superiore al 12%; le carni macinate di puro manzo devono avere un tenore in materie grasse non superiore al 20%, con rapporto collagene /proteine non superiore al 15%.)

CARNE SUINA

Condizioni generali: Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE, essere ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, e da carcasse appartenenti a :
Categoria di peso ***L*** (light, leggero)
Classe di carnosità ***U***.

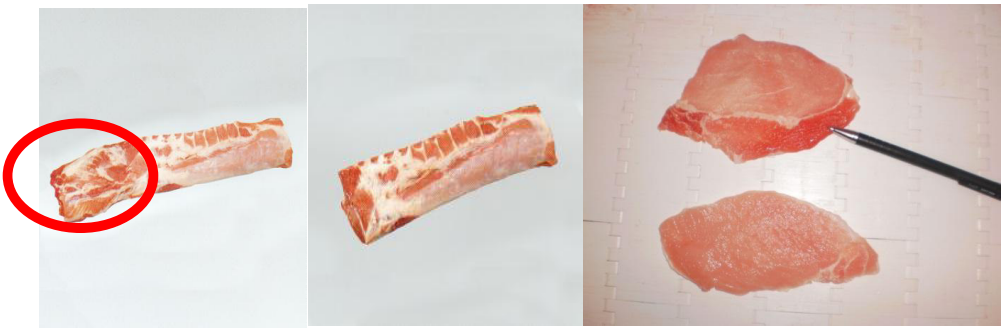
Caratteristiche organolettiche

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.
Il grasso presente deve avere colorito bianco e consistenza soda.
deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

I tagli devono presentare una percentuale di parte magra non inferiore al 70%.
Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti.
Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile
Lombo – Arista – Filone - Carré.
Acqua(g) 70,7**;** proteine (g) 20.7; lipidi(g) 7; colesterolo (mg) 61;energia (kcal) 146; energia (kj) 610; sodio (mg) 73 potassio (mg) 220; Ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 7, fosforo (mg) 150.
Note: ***Le carni devono essere ottenute dal lombo privato dalla coppa, a tenore grasso piu' alto (Carré corto).***



Lombo con coppa **Lombo senza coppa** **Taglio in sezione**

CARNE AVICOLA

Caratteristiche organolettiche generali

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivanti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi privati o ricoperti dalla propria pelle.
La cute avrà colorito rosa chiaro, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione.
La pelle dovrà essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o piume.
I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori.
I muscoli avranno consistenza sodo - pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova di cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.
Le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche mercelogiche:

Le carcasse devono provenire da animali appartenenti alla ***classe A***

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE.
Confezionamento: imballaggio primario o confezionamento sottovuoto o atmosfera condizionata.
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Caratteristiche organolettiche dei singoli tagli:
Cosce, sovra cosce e fusi di pollo:
Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata.
Le zampe devono essere prive di zampe sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.
Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture.
Pelle di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.
Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, ben aderenti all'osso senza essudazioni, né trasudato, prive di ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli, lacerazioni**.**

Petti di pollo freschi
Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura sviluppata con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle.
Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, senza essudati, né trasudati, prive di ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni**.**

Cosce, sovra cosce di tacchino:
Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata.
Le zampe sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.
Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture.
Pelle di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.
Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, prive, colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, tagli, lacerazioni**.**

Fesa di tacchino:
Petto intero o mezzo petto disossati e privati di forcella, sterno, costole, cartilagini e pelle.
La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.
Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, prive, colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli, lacerazioni.
Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Fuso di pollo senza pelle
Acqua(g) 77**;** proteine (g) 18,5; lipidi(g) 3,7; colesterolo (mg) 88;energia (kcal) 107; energia (kj) 449; sodio (mg) 86; potassio (mg) 355; Ferro (mg) 1; calcio (mg) 13.

Sovra cosce senza pelle di pollo
Acqua(g) 74,1**;** proteine (g) 18,7; lipidi(g) 6,3; colesterolo (mg) 73;energia (kcal) 132; energia (kj) 550; sodio (mg) 63; potassio (mg) 323; Ferro (mg) 0,8; calcio (mg) 8.

Petto di pollo
Acqua(g) 74,9**;** proteine (g) 23,3; lipidi(g) 0,8; colesterolo (mg) 60;energia (kcal) 100; energia (kj) 420; sodio (mg) 33; potassio (mg) 370; Ferro (mg) 0,4; calcio (mg) 4.

Fuso di tacchino senza pelle
Acqua(g) 76**;** proteine (g) 18; lipidi(g) 4.6; colesterolo (mg) 67;energia (kcal) 113; energia (kj) 474; sodio (mg) 94; potassio (mg) 295; Ferro (mg) 0,9; calcio (mg) 11.

Sovra cosce senza pelle di tacchino
Acqua(g) 74,8**;** proteine (g) 18,5; lipidi(g) 5,1; colesterolo (mg) 71;energia (kcal) 120; energia (kJ) 502; sodio (mg) 75; potassio (mg) 320; Ferro (mg)1; calcio (mg) 6.

Fesa di tacchino
Acqua(g) 73,9**;** proteine (g) 24; lipidi(g) 1,2; colesterolo (mg) 50;energia (kcal) 107; energia (kJ) 447; sodio (mg) 52; potassio (mg) 382; Ferro (mg)0,8; calcio (mg) 8.

CARNE EQUINA

Condizioni generali: caratteristiche tipiche delle carni equine sono il colore rosso scuro, dovuto alla quantità di mioglobina e dunque di ferro e la relativa dolcezza derivante dalla maggiore quantità, rispetto alle altre carni, di zuccheri muscolari (glicogeno, glucosio).
Un fattore importante che influisce sulla qualità della carne equina è la struttura del muscolo, costituito da fibre molto piccole che rende la carne particolarmente tenera e digeribile, adatta anche all'alimentazione dei bambini.
Le carni equine devono provenire da animali DPA, macellati presso stabilimenti riconosciuti, di produzione nazionale o comunitaria ed essere ottenute da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione.
Caratteristiche organolettiche generali:
tagli porzionati, **non macinati**, con taglio formalmente definito (fesa, scamone e noce).
odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori o sapori strani, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
colore rosso,più grassa rispetto a vitello, vitellone o bovino adulto.
sapore dolciastro, *sui generis*.
Caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
Sono da prediligere le carni provenienti dalla macellazione di animali giovani con grasso di colore chiaro.
Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.
Shelf life alla consegna: 70% o superiore
Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.
INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile
Acqua(g) 74,9**;** proteine (g) 19,8; lipidi(g) 6,8; colesterolo (mg) 61;energia (kcal) 143; energia (kJ) 597; sodio (mg) 74; potassio (mg) 331; Ferro (mg)3,9; calcio (mg) 4.

APPENDICE 3: LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA IN AMBITO PEDIATRICO

INTRODUZIONE

L'intervento nutrizionale in età pediatrica ha come obiettivo la promozione e il mantenimento della salute nel bambino, fin dalla nascita e deve essere adattato agli stati di benessere e malattia che possono alternarsi durante la crescita.

Il Global Burden of Disease Study Report 2018 ha evidenziato che in tutto il mondo 150,8 milioni di bambini sotto i 5 anni di età soffrono di malnutrizione cronica e 50.5 milioni di malnutrizione acuta. La denutrizione è responsabile del 45% delle morti in bambini di età inferiore a 5 anni.

Lo stato di malnutrizione presente al momento del ricovero o la comparsa durante la degenza influisce negativamente sugli esiti clinici: riduce l'attività del sistema immunitario del bambino, tanto da esporlo più facilmente ad infezioni e a complicanze di altre patologie e può causare sviluppo incompleto e danni irreversibili ad organi e apparati.

L'alimentazione nei primi anni di vita è in grado di influenzare il comportamento alimentare e lo stato di salute a lungo termine. Per tali motivi è importante porre particolare attenzione alla "adeguatezza nutrizionale della dieta", in modo tale da garantire le necessarie riserve dei nutrienti, il mantenimento delle funzioni dell'organismo a livelli ottimali, la prevenzione di deficit e di patologie a componente nutrizionale.

L'alimentazione nel corso dell'infanzia cambia continuamente: nei primi mesi di vita il latte materno è l'alimento ideale ed esclusivo per il neonato e il lattante; con il divezzamento invece, si passa all'introduzione graduale dei cibi solidi, fino a pasti paragonabili per varietà a quelli degli adulti ma con porzioni adeguate all'epoca di vita e frequenze di assunzione variabili in base all'alimento.

In ambito ospedaliero, l'intervento deve prevedere uno schema nutrizionale adeguato al piccolo degente, per poi fornire ai genitori chiare indicazioni alimentari da seguire a domicilio secondo i fabbisogni del bambino in crescita. La valutazione precoce del rischio nutrizionale del paziente pediatrico, effettuata al momento del ricovero e dei successivi monitoraggi settimanali, consente di contrastare l'instaurarsi di stati di malnutrizione ospedaliera e/o di correggere situazioni di malnutrizione precedenti, consentendo inoltre eventuali adeguamenti della dieta sulla base dei risultati ottenuti.

MALNUTRIZIONE IN ETA' PEDIATRICA

La gestione della nutrizione in ambito ospedaliero condiziona fortemente gli outcome terapeutici dei pazienti che ricevono cure mediche avanzate. Il supporto nutrizionale previene le complicanze dovute a infezioni e riduce la durata della degenza ospedaliera. Un recente studio sui costi medici relativi ai pazienti ricoverati malnutriti ha dimostrato che un programma completo di miglioramento dello stato nutrizionale ha ridotto i costi sanitari per paziente.

Sebbene vi sia un crescente interesse nel prevenire la malnutrizione nei pazienti ospedalizzati, questo studio ha anche dimostrato che il tasso di prevalenza della malnutrizione tra i bambini ospedalizzati variava dal 7,5% al 17% in Europa.

Per gestire sistematicamente la nutrizione dei pazienti ospedalizzati, la European Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ESPEN) e la American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN) hanno raccomandato l'uso delle linee guida sullo screening nutrizionale, che permettono di identificare i pazienti ospedalizzati a rischio di malnutrizione e propongono degli interventi e trattamenti ai quali sottoporli. L'approccio consigliato è multidisciplinare, con un team composto da medici, dietisti, infermieri e farmacisti. Inoltre, le più autorevoli Società scientifiche hanno proposto lo screening nutrizionale di tutti i pazienti entro 24 ore dal ricovero, con successivi monitoraggi a cadenza settimanale, anche in pazienti non malnutriti.

L'uso di adeguati strumenti di screening nutrizionale (NST) è fondamentale per effettuare una stratificazione del rischio e avviare il paziente ai trattamenti adeguati. Gli strumenti validati per lo screening nutrizionale sono: Malnutrition Universal Screening Tool (MUST), Malnutrition Screening Tool (MST), Nutritional Risk Screening 2002 (NRS-2002), Mini Nutritional Assessment Short Form-Revised (MNA-SF). Le metodiche cui fare riferimento per la valutazione dello stato nutrizionale sono molteplici, tuttavia è possibile ricorrere a protocolli semplificati, applicabili in tutti gli ospedali e strutture assistenziali. La procedura per la valutazione dovrebbe comprendere:
rilevazione di peso, statura e il relativo confronto con le curve di crescita
calcolo dell'indice di massa corporea: IMC = peso in Kg/(altezza in m)2
rilevazione e valutazione della velocità di crescita
eventuale deficit di crescita e/o calo/incremento ponderale negli ultimi 3-6 mesi
valutazione della gravità della malattia (il paziente è a maggiore rischio nutrizionale se è ricoverato in terapia intensiva e se ha subito traumi, ustioni, fratture, interventi di chirurgia elettiva, se ha sepsi o complicanze acute in corso di malattia cronica)
anamnesi alimentare
valutazione degli scarti dei pasti somministrati in ospedale, rilevabile anche mediante l'utilizzo di semplici questionari semiquantitativi.
Sulla base dell'età del paziente, vengono inoltre utilizzati i seguenti indici:
Pazienti fino a 24 mesi:
Peso/lunghezza
Peso/Età
Lunghezza/Età
Circonferenza cranica/Età
Pazienti di età >24 mesi:
Peso/Età
Statura/Età
Peso/Statura
IMC
Circonferenza vita/Età (soggetti obesi o sottopeso)
Questi dati andranno poi interpretati alla luce delle curve di riferimento elaborate dall'OMS.

RISTORAZIONE IN AMBITO OSPEDALIERO PEDIATRICO

Il servizio di ristorazione ospedaliera in ambito pediatrico deve garantire gli standard nutrizionali adeguati alla fascia d'età e alla condizione clinica del bambino, con una particolare attenzione all'adeguatezza al livello di autonomia e sviluppo motorio del bambino e all'appetibilità delle preparazioni. È stato dimostrato che i pazienti che consumano meno del 50% dei pasti ospedalieri presentati hanno maggiori probabilità di perdere peso e hanno una degenza e una convalescenza più lunga, è pertinente promuovere il piacere del momento del pasto e massimizzare l'assunzione complessiva di cibo. La selezione limitata di cibi, gli alimenti non adatti ai bambini, i pasti flessibili e i sistemi di consegna dei pasti sfavorevoli sono tutti ostacoli frequenti alla corretta alimentazione nei pazienti ricoverati. Inoltre, l'ospedale è un ambiente sconosciuto che può apparire intimidatorio e confondere i bambini, promuovendo uno stato di malessere psicologico e fisico che impedisce un sereno consumo dei pasti.
Incoraggiare il bambino ad assumere i pasti in ospedale può essere a volte, una vera e propria sfida per i

genitori. Uno studio pilota condotto presso il Toronto Sick Kids Hospital per valutare l'impatto del tipo di servizio di ristorazione sulla soddisfazione e sull'assunzione di cibo dei bambini ha concluso che un modello di servizio di ristorazione in camera, rispetto al loro attuale sistema di consegna in vaschette, ha fornito maggiore soddisfazione e un migliore consumo di cibo riducendo al contempo costi e sprechi. Williams et al. hanno anche studiato l'effetto di un servizio di ristorazione adeguato ai bisogni dei i bambini ricoverati, consentendo loro di chiamare la cucina in qualsiasi momento tra le 7:00 e le 19:00 per ricevere un pasto in camera. Questa strategia ha portato a un maggiore apporto calorico e proteico, rispettivamente del 28% e 18%, una significativa riduzione dello spreco alimentare e un potenziale risparmio sui costi di circa 70,000 euro/anno. Un altro studio pediatrico canadese ha mostrato risultati simili, indicando che la soddisfazione dei bambini è migliorata in seguito all'attuazione di un "modello di servizio in camera". I dietologi generalmente concordano sul fatto che modificare la dieta dell'ospedale secondo il gusto e le preferenze del bambino è un punto cruciale per migliorare e accelerare il recupero.
Ai bambini ricoverati dovranno quindi essere offerti dei pasti cuciti sulla base delle loro esigenze nutrizionali, visive, psicoaffettive; bisognerà inoltre porre particolare attenzione alla sostenibilità dei pasti, alla minimizzazione degli sprechi e al rispetto della stagionalità, della territorialità e delle tradizioni alimentari. Il dietetico ospedaliero pediatrico dovrà inoltre garantire:
Vitto comune pediatrico, per i soggetti che non necessitano di uno specifico intervento dietoterapico.
Diete standard per patologia (es. insufficienza renale, disfagia, post-operatoria, priva di glutine, ecc.)
Dieta ad personam, elaborata per i soggetti con patologie rare o con problematiche complesse e comorbidità.

FABBISOGNO NUTRIZIONALE PER ETA'

L'alimentazione corretta nei primi 1000 giorni dal concepimento ha un impatto importante sullo sviluppo del bambino e sul suo stato di salute ed influenza anche le fasi successive della vita. La crescita regolare del lattante allattato al seno, senza rapidi aumenti di peso, è riconosciuta come il modello ideale di crescita. Risulta pertanto essenziale porre particolare attenzione alla composizione della dieta del bambino in tutte le fasi della crescita, avvalendosi delle indicazioni fornite dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione Italiana) questi sono definiti come "l'apporto di energia di origine alimentare necessario a compensare il dispendio energetico di individui che mantengano un livello di attività fisica sufficiente per partecipare attivamente alla vita sociale ed economica e che abbiano dimensioni e composizione corporee compatibili con un buono stato di salute a lungo termine".
Le indagini nutrizionali dimostrano che la dieta dei lattanti è caratterizzata da una elevata assunzione di proteine ed un basso apporto di lipidi. Vi sono evidenze di un'associazione tra lo squilibrio di nutrienti della dieta nelle prime fasi della vita e il rischio aumentato di sviluppare obesità e non communicable diseases nelle epoche successive; in particolare, un eccesso di proteine che superi le necessità metaboliche (> 15% En), sarebbe in grado di stimolare la produzione di IGF1 che promuove: rapido incremento ponderale, aumentata trasformazione di preadipociti in adipociti, iperplasia del tessuto adiposo ed early adiposity rebound. Recentemente è stato ipotizzato che una limitata assunzione di lipidi ed un eccesso di acidi grassi della serie omega-6 (omega-6 PUFA) nei primi anni possano attivare un metabolismo di tipo adattivo che favorirebbe la suscettibilità a sviluppare sovrappeso e sindrome metabolica in soggetti esposti negli anni successivi a cibi ad elevata densità energetica.
La recente revisione dei LARN, realizzata con molteplici dati di letteratura scientifica, rispetto all'edizione precedente, riporta una riduzione del fabbisogno proteico per tutte le fasce di età, partendo dalla prima

infanzia.

0-6 mesi

Numerosi studi hanno dimostrato gli effetti positivi dell'allattamento al seno sullo sviluppo psicofisico del neonato, con particolare riferimento al ridotto rischio di allergie, infezioni gastrointestinali e polmonari, malattie immunomediate, malattie metaboliche, tumori. I bambini allattati al seno presentano inoltre un ridotto rischio di morte in culla e hanno un migliore sviluppo emotivo, intellettivo e sociale. Alla luce di questi dati, l'allattamento esclusivo al seno è fortemente raccomandato nei primi 6 mesi di vita del bambino.

Per incoraggiare e sostenere l'allattamento al seno l'OMS e UNICEF hanno preparato una dichiarazione congiunta denominata: "I 10 passi per allattare al seno con successo". Ogni punto nascita e di assistenza al neonato dovrebbe:

Definire un protocollo scritto per la promozione dell'allattamento al seno da far conoscere a tutto il personale sanitario.

Addestrare il personale sanitario affinché possa mettere in pratica tale protocollo.

Informare le donne già durante la gravidanza sui vantaggi e sulla conduzione dell'allattamento al seno.

Aiutare le madri perché comincino ad allattare al seno entro mezz'ora dal parto.

Mostrare alle madri come allattare e come mantenere la produzione di latte anche in caso di separazione dal neonato.

Non somministrare ai neonati alimenti o liquidi diversi dal latte materno, salvo indicazioni mediche.

Praticare il rooming-in, permettere cioè alla madre e al bambino di restare insieme 24 ore su 24 durante la permanenza in ospedale.

Incoraggiare l'allattamento al seno a richiesta

Non dare tettarelle artificiali o succhiotti durante il periodo dell'allattamento.

Favorire lo stabilirsi di gruppi di sostegno all'allattamento al seno ai quali le madri possano rivolgersi dopo la dimissione dall'ospedale o dalla clinica.

In caso di insufficienza del latte materno o controindicazioni all'allattamento, sarà possibile, su indicazione del pediatra, integrare o sostituire il latte materno con le apposite formule artificiali disponibili.

6-12 mesi

Il fisiologico aumento del fabbisogno di micro e macronutrienti del bambino in crescita, in particolar modo proteine, ferro e alcune vitamine liposolubili come la vitamina A, rende il latte materno insufficiente a soddisfare le richieste nutrizionali. Contemporaneamente, la progressiva maturazione del sistema nervoso del bambino e il miglioramento della coordinazione motoria, rendono il piccolo più incline all'assunzione di alimenti diversi dal latte materno.

Per questo motivo, a partire dal sesto mese (non prima delle 17 settimane e non oltre le 26), è necessario intraprendere il divezzamento. Tale fase, estremamente delicata dal punto di vista nutrizionale e relazionale, deve avvenire in una fase di serenità e benessere del bambino e deve vedere un affiancamento del latte materno alle prime pappe, che garantiscono un migliore apporto di nutrienti. L'allattamento al seno dovrebbe proseguire fino al secondo anno di età e il latte vaccino non dovrebbe essere introdotto prima dei 12 mesi, con introduzione ideale dopo i 24 mesi.

Essenziale è il rispetto delle tempistiche del divezzamento, in quanto sia il divezzamento precoce che tardivo presentano delle criticità che possono mettere a rischio il processo di crescita del bambino. Nello specifico, un divezzamento che inizi prima delle 17 settimane può indurre:

Riduzione dell'effetto protettivo dell'allattamento sul neonato

Diarrea
Sbilanciamento della dieta del lattante verso un'alimentazione iperglucidica e ipolipidica
Sensibilizzazione allergica
Eccessivo carico renale di soluti
Al contrario, un divezzamento tardivo (oltre le 26 settimane) provoca:
Rallentamento dell'accrescimento
Depressione immunitaria
Malnutrizione (ridotto apporto di ferro, calcio, rame, zinco)
II fabbisogno energetico giornaliero del bambino tra i 6 e 12 mesi è di 75-79 kcal per kg di peso corporeo, mentre il fabbisogno proteico giornaliero medio è di 1.1 g per kg di peso corporeo, con un'assunzione raccomandata per la popolazione (PRI) di quella fascia di età pari a 1.32 g per Kg di peso corporeo al giorno, che corrisponde a 11 gr di proteine al giorno.
12-36 mesi
Il bambino in questa fascia di età può assumere quattro pasti al giorno, con la seguente partizione calorica:

Colazione	**20%**
Pranzo	**40%**
Spuntino	**10%**
Cena	**30%**

È possibile l'assunzione di carne, pesce, uova, formaggio e legumi, con la seguente frequenza di consumo:

Alimenti da alternare durante la settimana (secondo piatto)	**Frequenza di assunzione su 14 pasti settimanali**
Carne	3
Pesce	3-4
Uovo	1
Formaggio	2
Legumi	3-4

LARN per fascia d'età

Nei primi anni di vita, il fabbisogno di lipidi è particolarmente elevato: 40% dell'energia nel primo anno, 35 – 40% nel secondo e terzo anno e intorno al 30% superati i 4 anni fino all'età adulta. Definita la quota energetica che deve essere fornita da lipidi e proteine, il rimanente apporto calorico deve derivare dai carboidrati disponibili, mentre quello derivante dagli zuccheri (ad esempio da succhi di frutta, bevande zuccherine, dolciumi in generale) non deve superare il 10 %.
LARN lipidi:

		SDT Obiettivo nutrizionale per la prevenzione	AI Assunzione adeguata	RI Intervallo di riferimento per l'assunzione di nutrienti
LATTANTI	Lipidi totali		40% En	
	SFA	<10% En		
	PUFA			5-10% En
	PUFA n-6			4-8% En
	PUFA n-3		EPA-DHA 250 mg + DHA 100 mg	0,5-2,0% En
	Acidi grassi *trans*	Il meno possibile		
BAMBINI-ADOLESCENTI	Lipidi totali			1-3 anni: 35-40% En >4 anni: 20-35% En*
	SFA	<10% En		
	PUFA			5-10% En
	PUFA n-6			4-8% En
	PUFA n-3		EPA-DHA 250 mg 1-2 anni +DHA 100 mg	0,5-2,0% En
	Acidi grassi *trans*	Il meno possibile		

LARN proteine:

		Peso corporeo	AR Fabbisogno medio		PRI Assunzione raccomandata per la popolazione		SDT Obiettivo nutrizionale per la prevenzione	
		(kg)	(g/kg×die)	(g/die)	(g/kg×die)	(g/die)	(g/kg×die)	(g/die)
LATTANTI	6-12 mesi	8,6	1,11	9	1,32	11		
BAMBINI-ADOLESCENTI								
	1-3 anni	13,7	0,82	11	1,00	14		
	4-6 anni	20,6	0,76	16	0,94	19		
	7-10 anni	31,4	0,81	25	0,99	31		
Maschi	11-14 anni	49,7	0,79	39	0,97	48		
	15-17 anni	66,6	0,79	50	0,93	62		
Femmine	11-14 anni	50,7	0,77	39	0,95	48		
	15-17 anni	55,7	0,72	40	0,90	50		

NUTRIZIONE ARTIFICIALE

I bambini attraverso il loro ciclo di sviluppo hanno un potenziale di crescita che li rende particolarmente suscettibili alle conseguenze della malnutrizione. Nel feto e nel bambino molto piccolo la malnutrizione intrauterina ed extrauterina possono avere conseguenze che si ripercuotono anche per tutta la vita; per il bambino con una patologia acuta o cronica lo stato nutrizionale inadeguato può avere un effetto negativo sulla durata della ospedalizzazione e sulla risposta alla terapia. La nutrizione artificiale consente di fornire a

bambini che non sono in grado di assumere adeguate calorie per via orale, i nutrienti utilizzando la via enterale o quella parenterale con la finalità di mantenere un normale accrescimento, correggere e prevenire uno stato di malnutrizione. L'utilizzo delle nutrizione artificiale è più frequente nei bambini ospedalizzati, anche se può essere attuata con sicurezza nella maggior parte dei bambini.
Le finalità della nutrizione artificiale sono:
- mantenimento di uno stato eutrofico e correzione o prevenzione di uno stato di malnutrizione
- somministrazione di substrati metabolici (malattie metaboliche)
- somministrazione di nutrienti a scopo terapeutico (malattia di Crohn).

Anche i bambini con gravi difficoltà deglutitorie e incapacità di assumere un'adeguata quantità di nutrienti per via orale devono essere indirizzati alla nutrizione artificiale.
In questi casi le indicazioni alla nutrizione artificiale sono:
- Disfagia organica o funzionale
- Anoressia/iporessia (patologie psichiatriche, insufficienza renale, cardiopatie congenite, neoplasie, grave reflusso gastroesofageo)

La nutrizione enterale (NE) ha differenti funzioni ed indicazioni che spesso si integrano:
- nutritiva in caso di apporto orale insufficiente con apparato digestivo integro
- digestiva in caso di maldigestione e malassorbimento
- terapeutico-farmacologica in caso di ipercatabolismo e/o di malattie di organo.

E' indicata nei bambini i cui fabbisogni di nutrienti e di calorie non sono garantiti dall'apporto orale. Secondo l'American Academy of Pediatrics, le categorie candidate alla nutrizione enterale sono le seguenti: nati pretermine (<32-34 settimane), nati pretermine/a termine con mancata suzione o sottoposti a ventilazione meccanica, pneumopatie croniche, fibrosi cistica, cardiopatie congenite, malattie digestive, nefropatie, stati ipercatabolici, traumi severi e malattie neurologiche.
La nutrizione enterale può avvenire per via gastrica o digiunale, quest'ultima da utilizzare in caso di gastroparesi, interventi demolitivi, post-operatorio nella chirurgia maggiore, alto rischio di aspirazione. Se si prevede una NE di durata superiore ai 2-3 mesi, è necessario il posizionamento di una gastrostomia endoscopica percutanea (PEG).
La via d'accesso al tubo digerente deve essere scelta sulla base dell'anatomia e della funzione digestiva, della durata del trattamento, del rischio di aspirazione e della patologia di base.
La sede di infusione può essere intragastrica, duodenale e digiunale. La miscela nutrizionale puo' essere somministrata attraverso una sonda naso-gastrica, naso-duodenale o naso-digiunale, oppure attraverso una gastrostomia o una digiunostomia. Ognuna di queste vie di somministrazione ha proprie indicazioni specifiche. L'evoluzione delle tecnologie e dei materiali ha portato allo sviluppo di moderne sonde naso-enteriche anche molto sottili e ben tollerate. La sonda naso-enterica è la più utilizzata perchè può raggiungere lo stomaco, il duodeno e il digiuno, ha una bassa incidenza di complicanze, è relativamente economica e facile da posizionare; può essere propedeutica a una via d'accesso a lungo termine (gastrostomia, digiunostomia) che e' indicata se il trattamento supera i 2-3 mesi di durata. Quando non sia possibile utilizzare la via enterale, sarà utilizzata la nutrizione parenterale.
Al fine della definizione del programma nutrizionale sono necessari:
- Anamnesi
- Screening del rischio nutrizionale
- Valutazione di: bilancio metabolico, idratazione, elettroliti, assetto lipidico e proteico, glicemia, funzionalità epatica e renale

Sulla base dei dati forniti dalla valutazione clinica, laboratoristica e strumentale, è possibile scegliere le formule più adeguate.

Formula	**Composizione**	**Indicazioni**
Standard	Analoga a formule per os	Prematuri e lattanti (massimo 1 anno)
Polimeriche	Apporto completo di micro e macronutrienti	Soggetti con funzione gastrointestinale (GI) normale
Semi-elementari e oligomeriche	Proteine sottoposte a idrolisi spinta, alti livelli di MCT	Funzione GI compromessa e/o allergie alimentari
Elementari o monomeriche	Proteine completamente idrolizzate (Aa liberi)	Allergie alimentari che non rispondono a dieta semi-elementare
Supplementi nutrizionali	Prodotti ipercalorici e/o iperproteici	Alimentazione carente dal punto di vista calorico globale o proteico
Supplementi modulari	Carboidrati, lipidi o proteine in polvere	Completamento delle formule

IL BAMBINO ONCOLOGICO

Secondo i dati provenienti dalla Associazione Italiana di Ematologia e Oncologia pediatrica (AIEOP), ogni anno in Italia vengono diagnosticati circa 1500 casi di tumori tra i bambini (0-14 anni) e 800 casi tra gli adolescenti (15-18 anni). La presenza stessa della neoplasia e la terapia necessaria al suo trattamento pongono il bambino a rischio di importanti alterazioni dello stato nutrizionale, più frequentemente in difetto, ma anche per eccesso. Ciò espone il bambino ad una maggiore mortalità, sia per le complicanze della malnutrizione, sia per la peggiore risposta alla terapia antineoplastica. Per questa ragione il supporto nutrizionale è entrato a far parte delle cure integrate di questi pazienti, migliorando la risposta alla terapia, la qualità di vita, la stessa sopravvivenza ed i costi sanitari correlati.

Nonostante ciò la malnutrizione è tuttora un problema sottostimato, pertanto è necessario implementare dei protocolli che permettano una corretta gestione dei pasti, volgendo l'attenzione alle peculiari esigenze di questa categoria di pazienti.

Durante il ricovero il bambino dovrà essere immediatamente sottoposto a screening del rischio nutrizionale. A seguito dei dati ottenuti sarà elaborata una dieta varia ed equilibrata, secondo quanto definito dai LARN. In particolar modo le indicazioni da seguire sono:

- Evitare l'eccessivo apporto energetico
- Evitare i fuori pasto e i cibi ricchi di zuccheri semplici (massimo 10-15%En)
- Mantenere un rapporto tra proteine animali e vegetali 1:1
- Garantire un apporto di fibra pari a 0,5g/kg/die

- Incoraggiare il consumo di cibi ricchi di antiossidanti, al fine di ridurre il danno ossidoriduttivo causato dall'infiammazione cronica
- Garantire un adeguato apporto di calcio e proteine, integrando eventualmente con Vitamina D, bisfosfonati e calcio
- Limitare l'uso del sale, specialmente in corso di terapia cortisonica
- Valutare eventuali interazioni tra i cibi e i farmaci, per non aumentare la tossicità o ridurre l'efficacia di questi ultimi
- Valutare la necessità di eventuali supplementi calorici/integratori/nutrizione artificiale

Per limitare gli effetti collaterali della **chemioterapia** è inoltre consigliato:

- Evitare cibi ricchi di grassi e molto saporiti
- Evitare gli odori forti
- Evitare di bere prima e durante i pasti
- Preferire pasti frequenti, leggeri e con piccole porzioni
- Offrire cibi secchi, biscotti semplici
- Evitare gli alimenti preferiti dal bambino (per evitare che sviluppi disgusto per gli stessi)
- In caso di diarrea e malassorbimento evitare lattosio e alimenti ricchi di scorie.

I bambini che sono sottoposti a chemioterapia possono inoltre sviluppare **disgeusia**: in questo caso, per evitare che il bambino possa perdere interesse nei confronti del pasto, si potranno proporre cibi più saporiti e speziati e cibi freddi. I bambini sottoposti a **radioterapia addominale** possono presentare dei disturbi digestivi più invalidanti; per questo motivo è preferibile evitare il glutine, il lattosio e la frutta fresca e secca.

In caso di **trapianto di cellule staminali allogeniche**, a causa dell'aumentato rischio di infezioni provocato dalle terapie immunosoppressive, è necessaria l'elaborazione di una dieta a bassa carica microbica. Vanno dunque evitati vegetali crudi o che non possano essere pelati, erbe aromatiche fresche e crude, formaggi molli, frutta secca.

BIBLIOGRAFIA

1. Prevalence of Malnutrition in Pediatric Hospitals in Developed and In-Transition Countries: The Impact of Hospital Practices
   Andrea McCarthy 1,2, Edgard Delvin 1,3, Valerie Marcil 1,2, Veronique Belanger 1,2, Valerie Marchand 1,4, Dana Boctor 5, Mohsin Rashid 6, Angela Noble 6, Bridget Davidson 7, Veronique Groleau 4, Schohraya Spahis 1,2, Claude Roy 1,4,† and Emile Levy 1,2,
   Received: 5 December 2018; Accepted: 13 January 2019; Published: 22 January 2019 Nutrients
2. Standards for Nutrition Support: Pediatric Hospitalized Patients
   Mark R. Corkins, MD, CNSP, FAAP; Kathleen C. Griggs, RN, CNSN; Sharon Groh-Wargo, PhD, RD, LD; Theresa L. Han-Markey, MS, RD; Richard A. Helms, PharmD; Linda V. Muir, MD, RD; Elaina E. Szeszycki, PharmD; Task Force on Standards for Nutrition Support: Pediatric Hospitalized Patients; and the American Society for Parenteral and Enteral Nutrition Board of Directors
   Article in Nutrition in Clinical Practice · February 2013
3. The Need for Nutrition Support Teams in Pediatric Units: A Commentary by the ESPGHAN Committee on Nutrition

Hepatology and Nutrition (ESPGHAN) Committee on Nutrition: *Carlo Agostoni, †Irene Axelson, ‡Virginie Colomb,1 ‡Olivier Goulet, §Berthold Koletzko,2 kKim F. Michaelsen, **John W. L. Puntis, ††Jacques Rigo, ‡‡Raanan Shamir, §§Hania Szajewska,3 and kkDominique Turck, European Society for Paediatric Gastroenterology
Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition 41:8–11 July 2005 Lippincott Williams & Wilkins, Philadelphia

4. Nutritional Screening Tools among Hospitalized Children: from Past and to Present
Yeoun Joo Lee Department of Pediatrics, Pusan National University Children's Hospital, Yangsan, Korea
Pediatr Gastroenterol Hepatol Nutr 2018 April 21(2):79-85
5. Evaluation of nutritional care of hospitalized children in a tertiary pediatric hospital.
De Longueville C1, Robert M2, Debande M3, Podlubnai S4, Defourny S5, Namane SA6, Pace A7, Brans C8, Cayrol E9, Goyens P10, De Laet C11.
2018 Jun;25:157-162. doi: 10.1016/j.clnesp.2018.02.008. Epub 2018 Mar 14.
6. Standards of Nutritional Care in Pediatric Oncology: Results From a Nationwide Survey on the Standards of Practice in Pediatric Oncology. A Children's Oncology Group Study
Elena J. Ladas, MS, RD,1* Nancy Sacks, MS, RD, CNSD,2 Pat Brophy, MSN, CRNP,2 and Paul C. Rogers, MB, ChB3
Pediatr Blood Cancer 2006;46:339–344
7. American Society for Parenteral and Enteral Nutrition Board of Directors. Definition of terms, style, and conventions used in A.S.P.E.N. Board of Directors–approved documents. http://nutritioncare.org/Professional_Resources/Guidelines_and_Standards/Guidelines/2012_Definitions_of_Terms,_Style,_and_Conventions_Used_ in_A_S_P_E_N__Board_of_Directors-Approved_Documents/. *Published May 2012. Accessed May 25, 2012*
8. Sullivan PB. Malnutrition in hospitalised children. *Arch Dis Child. 2010;95(7):489-490*
9. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica – Ministero della Salute 2010
10. *ESPGHAN/ESPEN/ESPR/(CSPEN) guidelines on pediatric*
11. Crill CM, Hak EB, Robinson LA, Helms RA. Evaluation of microbial contamination associated with different preparation methods for neonatal intravenous fat emulsion infusion.
Am J Health Syst Pharm. 2010;67(11):914-918
12. U.S. Food and Drug Administration, National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. Hazard analysis and critical control point principles and application guidelines. Adopted August 14, 1997.
http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/HazardAnalysisCriticalControlPointsHACCP/HACCPPrinciplesApplicationGuidelines/default.htm. *Accessed June 21, 2011.*
13. Alimentazione e tumori in età pediatrica Migliaccio P.A., Rocchi E., Mozzetta S., Murolo C., Comuzzi M., Cilla E.
La Rivista di Scienza dell'Alimentazione, numero 1, gennaio-marzo 2008, anno 37
14. Strategia globale per l'alimentazione dei neonati e dei bambini – UNICEF OMS 2003
15. Nutrire il pianeta, nutrirlo in salute. Equilibri nutrizionali di una sana alimentazione – Ministero della Salute ottobre 2015
16. Global Nutrition Report 2018

17. Balhara, K.S.; Silvestri, D.M.; Tyler Winders, W.; Selvam, A.; Kivlehan, S.M.; Becker, T.K.; Levine, A.C.; Global Emergency Medicine Literature Review Group (GEMLR). Impact of nutrition interventions on pediatric mortality and nutrition outcomes in humanitarian emergencies: A systematic review. *Trop. Med. Int. Health 2017, 22, 1464–1492*
18. Hecht, C.; Weber, M.; Grote, V.; Daskalou, E.; Dell'Era, L.; Flynn, D.; Gerasimidis, K.; Gottrand, F.; Hartman,C.;Hulst,J.;etal. *Diseaseassociatedmalnutritioncorrelateswithlengthofhospitalstayinchildren. Clin. Nutr. 2015, 34, 53–59*
19. Rocha, G.A.; Rocha, E.J.; Martins, C.V. The effects of hospitalization on the nutritional status of children. *J. Pediatr. 2006, 82, 70–74.*
20. Scrimshaw, N.S. Historical concepts of interactions, synergism and antagonism between nutrition and infection. *J. Nutr. 2003, 133, 316S–321S.*

APPENDICE 4: LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA IN AMBITO ONCOLOGICO

INTRODUZIONE

Le neoplasie rappresentano la seconda causa di morte a livello mondiale. Nonostante lo sviluppo scientifico il carico mondiale dei tumori è in continuo aumento e si ritiene possa raddoppiare entro il 2030. Dal censimento ufficiale dell'AIOM (Associazione Italiana di Oncologia Medica) e AIRTUM (Associazione Italiana Registri Tumori) nel 2017 si stima siano stati diagnosticati in Italia circa 369.000 nuovi casi di tumore maligno (esclusi i tumori cutanei non melanoma): 192.000 (52%) negli uomini, 177.000 (48%) nelle donne. Complessivamente in Italia ogni giorno vengono diagnosticati circa 1.000 nuovi casi di tumore maligno. Le alterazioni dello stato nutrizionale sono altamente prevalenti nei malati oncologici e la malnutrizione per difetto ed eccesso è considerata "malattia nella malattia", con cui si stima convivano 33 milioni di persone in Europa (con patologie croniche e oncologiche), con un costo sociale di circa 120 miliardi di euro. La scarsa attenzione per lo stato nutrizionale in corso di terapie oncologiche, ampiamente documentata nella letteratura internazionale, determina gravi conseguenze non solo sulla qualità della vita dei pazienti, ma anche sulla loro capacità di aderire ai diversi trattamenti proposti, con una conseguente peggior prognosi. Del resto, anche quando lo stato di malnutrizione viene riconosciuto, spesso non vengono attuate in maniera adeguata le necessarie misure correttive. Appare pertanto essenziale che la valutazione nutrizionale costituisca un elemento imprescindibile nell'approccio al paziente affetto da patologia oncologica, già nel corso della prima visita. La consapevolezza della prevalenza e delle conseguenze negative della malnutrizione nel malato oncologico è ancora molto scarsa sia tra gli operatori sanitari sia tra i pazienti, ma un corretto e consapevole impiego delle conoscenze e delle tecniche relative ad un'adeguata nutrizione clinica in questi pazienti avrebbe una ricaduta positiva ed un favorevole impatto sugli esiti e sulla qualità di vita dei pazienti, oltre che sulla spesa sanitaria. Attualmente la gestione nutrizionale del paziente oncologico è molto variabile in tutta Italia, sia da regione e regione, sia nei singoli presidi ospedalieri e reparti oncologici, in alcuni il paziente viene inviato da un esperto nutrizionista per una valutazione e un programma alimentare personalizzato, già al suo primo ingresso in ospedale mentre in altri reparti il paziente non viene valutato ed indirizzato in tal senso. Ci sono pertanto pazienti che in alcuni casi ignorano completamente l'importanza della nutrizione durante le terapie oncologiche e continuano ad alimentarsi normalmente o al contrario ad alimentarsi poco; altri invece che vorrebbero avere dei consigli e delle indicazioni, ma non ricevendo indicazioni o ricevendone poche e discordanti (anche dallo stesso personale medico) continuano a nutrirsi male o cercano di auto documentarsi da fonti disparate e spesso prive di attendibilità.

In questo quadro così complesso e articolato di gestione a 360°del malato oncologico e del soggetto che ha superato la malattia riveste un ruolo fondamentale il monitoraggio della nutrizione. Il Ministero della salute ha pubblicato infatti a dicembre 2017 un documento in cui si affrontano gli aspetti relativi agli screening e alla valutazione nutrizionale, che devono entrare e far parte della valutazione interdisciplinare e multi-professionale del malato oncologico, durante tutto il percorso terapeutico, "attivo" o "palliativo", nonché alla presa in carico nutrizionale del malato oncologico che va effettuata al momento della diagnosi di malattia e proseguita successivamente, nel cosiddetto "percorso parallelo metabolico- nutrizionale per il malato oncologico". L' attenzione alla nutrizione dei pazienti oncologici, è giustificata da numerosi studi e ricerche che da decine di anni hanno ampiamente dimostrato il ruolo determinante dell'alimentazione nella prevenzione dei tumori, delle recidive e nel supporto alle terapie, in quanto una dieta specifica può modulare gli effetti negativi ad esse associate e, al tempo stesso, preparare l'organismo alle medesime cure.

E' stato dimostrato da molteplici studi che l'insorgenza della malnutrizione quali-quantitativa che

frequentemente si instaura, è un vero e proprio predittore indipendente di aumentata morbilità e mortalità. Un ruolo altrettanto importante è rivestito dalla presenza prima della malattia e nella fase successiva della Sindrome Metabolica; numerosi studi infatti, hanno dimostrato nei pazienti obesi una riduzione della risposta alla terapia del 35%, e un incremento al 15%- 20% della mortalità.

La terapia nutrizionale in ambito oncologico dunque deve:

- prevenire e trattare la nutrizione sin dalla fase iniziale della diagnosi di patologia oncologica;
- ottimizzare e consolidare gli effetti della terapia antitumorale;
- limitare gli effetti collaterali della terapia antitumorale;
- migliorare la qualità di vita
- prevenire complicanze delle terapie antitumorali e chemioterapiche quali obesità, sovrappeso e sindrome metabolica.

Ruolo determinante in questo ambito è svolto dalla ristorazione ospedaliera, in quanto il paziente oncologico intraprende il suo iter diagnostico/terapeutico intervallandolo con ricoveri di durata variabile presso reparti di chirurgia dove viene sottoposto ad intervento chirurgico o reparti di medicina/oncologia e radioterapia, per le cure successive. Rimane indiscussa soprattutto/anche in questo ambito, l'importanza della dieta Mediterranea e degli alimenti caratteristici di tale stile alimentare che si rilevano alleati preziosi per i pazienti oncologici ma anche per chi è in follow-up. Fondamentale un concetto: l'associazione tra corretta nutrizione, attività fisica e sano stile di vita più in generale, può aiutare non solo a prevenire il cancro, ma può sostenere il paziente oncologico durante le terapie, con miglioramento della risposta e della comparsa di effetti collaterali limitando allo stesso tempo la possibilità di comparsa di recidive.

Fra gli eventi che accompagnano frequentemente la patologia tumorale, la comparsa di disturbi dell'alimentazione incide pesantemente sulla qualità di vita del malato, infatti molti di loro lamentano vari problemi nutrizionali tra cui il deterioramento dell'assorbimento, l'alterazione del gusto, la nausea, il vomito e la perdita di appetito. L'insieme dei disturbi citati sopra portano spesso il paziente che ne è colpito, ad una situazione particolare nominata cachessia. La denutrizione proteico - calorica rappresenta per i pazienti oncologici ed in modo particolare per i pazienti affetti da tumore all'esofago, una delle conseguenze nutrizionali più severe alla quale questi ultimi possono giungere. Recenti studi clinici hanno riaffermato l'influsso negativo della malnutrizione oncologica sulla risposta e alla tolleranza ai trattamenti chemio e radioterapici in diverse aree terapeutiche. Sia la patologia che i suoi trattamenti (chemio e radioterapia) possono portare la persona implicata ad un grave stato di malnutrizione proteico- calorica, che come conseguenza porta al decesso.

LA MALNUTRIZIONE ONCOLOGICA O CACHESSIA

E' possibile individuare nei pazienti oncologi due tipologie di malnutrizione: la malnutrizione reversibile e la malnutrizione causata da tumore, denominata con il nome di cachessia neoplastica. Tutte e due si presentano con perdita di peso. La malnutrizione reversibile si incontra di più in persone affette di tumore all'esofago, e da un punto di vista clinico si presenta con un ridotto introito nutrizionale e un ridotto fabbisogno calorico. La seconda tipologia si presenta con un severo dispendio calorico, per cui vengono utilizzate dall'organismo come fonte calorica sia il pannicolo adiposo che la massa magra (muscolatura scheletrica). A questa categoria appartengono principalmente tumori polmonari, pancreatici e gastrici.

Il paziente cachettico è vulnerabile, con un serio deterioramento dello stato di salute e perdita dell'autonomia personale e sociale. Nonostante la cachessia sia un'occorrenza peculiarmente frequente in ambito della medicina, fino a poco tempo fa non erano del tutto chiari i meccanismi che la contenevano e non si era ancora concordi sulla sua definizione. Nel 2011 durante la "Cachexia an International Consensus

of Delphi Process" si è giunti a formulare una definizione meno generica e più specifica; definendo la cachessia in ambito oncologico, una "sindrome multifattoriale" caratterizzata dalla perdita graduale di massa muscolare (che potrebbe pure non essere necessariamente accompagnata dalla perdita di massa grassa), una maggiore suscettibilità alle infezioni, nonché una diminuita risposta ai trattamenti. Per di più viene specificato, che la cachessia non può essere del tutto controllata con un supporto nutrizionale tradizionale. Oltretutto essa compromette considerevolmente la qualità della vita della persona che ne è colpita ed è associata ad un aumento della morbilità e della mortalità.

Parlando in termini del quadro fisiopatologico, si può ribadire che la cachessia è caratterizzata da un bilancio proteico ed energetico negativo che è causato sia da un diminuito introito alimentare, sia da alterazioni a carico del metabolismo energetico. Di seguito vengono riportate le situazioni che concernono le alterazioni metaboliche:

- incremento del consumo energetico a riposo della persona che ne è affetta;
- accentuata proteolisi ed una ridotta sintesi proteica, che a sua volta conducono alla perdita della massa magra;
- riscontro della perdita di massa grassa, che è dovuta a lipolisi, come conseguenza dei specifici mediatori chimici prodotti dal cancro e anche dall'aumentata gluconeogenesi;
- ridotto introito alimentare dovuto ai sintomi di anoressia, vomito e nausea;
- difficile impiego del glucosio neoformato a causa dell'ipoinsulinemia e/o resistenza periferica al glucosio;
- comparsa di stress ossidativo che porta al danno cellulare a carico del DNA, delle lipoproteine di membrana e degli enzimi e coenzimi centrali che regolano le basilari vie metaboliche cellulari.

Non è semplice definire il preciso istante in cui incominciano a manifestarsi le alterazioni metaboliche; la più attendibile supposizione è che la presenza del cancro e la sua incessante crescita portino all'incremento del consumo energetico e alla progressiva perdita di peso del paziente oncologico. In più, viene sottolineato che il tumore oltre ad essere di suo, notevolmente dispendioso, esso ha anche la proprietà di attivare il sistema immunitario del paziente, che rappresenta un'attività estremamente dispendiosa dal punto di vista energetico (rappresenta circa 25-30% del metabolismo basale). Oltre alle alterazioni metaboliche, un ruolo non meno importante nel provocare la comparsa della cachessia neoplastica, viene attributo alle citochine pro-infiammatorie (IL1,IL-6, e TNF-α) prodotte sia dal tumore, che dal sistema immunitario attivato. L'attività persistente di queste citochine nel paziente oncologico terminale conduce agli effetti nocivi sul metabolismo energetico, sulla massa corporea, sullo stato nutrizionale e sull'attività immunitaria del paziente. In fase acuta queste citochine hanno la proprietà di attivare la sintesi di proteina C reattiva (PCR), aptoglobina e cerulo plasmina contribuendo in questo modo all'aggravarsi dell'infiammazione cronica, e contribuiscono anche alla riduzione della sintesi di proteine nobili come albumina, prealbumina e trasferrina. Al contrario le citochine anti-infiammatorie (IL-4 e IL-10) sembrerebbero manifestare caratteristiche anticachettiche. Inoltre, nella cachessia neoplastica si verificano alterazioni qualitative e quantitative dei segnali centrali ipotalamici dovuti alle medesime citochine. Tra queste alterazioni rivestono particolare importanza l'inibizione dell'effetto anoressizzante del neuropeptide Y e l'aumento della corticotropin-releasing.

Obiettivi del documento

Il presente documento ha l'obiettivo di illustrare/rappresentare le Linea Guida di Indirizzo per la

ristorazione ospedaliera e assistenziale in ambito oncologico, indicando le Buone Prassi operative (indirizzo) e comportamenti per il miglioramento della qualità del servizio dal processo di produzione/confezionamento, al trasporto, distribuzione e somministrazione del pasto lungo tutta la catena di fornitura, che si sviluppa all'interno di una struttura ospedaliera (o fuori da essa), nel rispetto di leggi e normative vigenti in materia.

La valutazione del pasto in ambito ospedaliero – assistenziale oncologico è globale a partire dalla qualità degli ingredienti, salubrità, naturalità ed eco-sostenibilità, integrando con una valutazione diretta effettuata del paziente. Il documento vuol cercare di tradurre in prassi operative applicabili e sistemi di controllo che misurino la prestazione, i propositi e gli obiettivi delle "Linee di indirizzo ministeriali sulla ristorazione ospedaliera/assistenziale e ospedaliera/pediatrica in ambito oncologico", favorendo anche l'applicazione dei più recenti riferimenti normativi in materia contenuti nei Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti (LARN) prodotti dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) aggiornati dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e nelle Linee Guida per una sana alimentazione (INRAN).

La finalità è quella di garantire salute, benessere psicofisico, gratificazione e sicurezza al paziente ospedaliero – residenza assistenziale affetto da patologie oncologiche, durante il consumo del pasto, nel rispetto di standard sia di servizio che di prodotto dichiarati nella "Carta dei Servizi della Ristorazione". La ristorazione ospedaliera dovrà occuparsi sia del pasto (salubrità, appropriatezza) ma anche del cibo come fonte di sostanze nutritive e salutari e dovrà tener conto della situazione ambientale e della qualità del servizio. Infatti, solo considerando il pasto nella sua complessità di aspetti nutrizionali, culturali, gastronomici e psicologici potrà essere raggiunto l'obiettivo fondamentale di salute e di benessere del paziente, seguito da altri importanti obiettivi quali la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, coinvolgendo un sempre maggior numero di attori nelle diverse aree che lo compongono: igienico-nutrizionale, gastronomico-alberghiera, economico-finanziaria, amministrativo-gestionale, educativa e di comunicazione – non ultimo, facilitando abitudini alimentari corrette in un modello efficace di promozione della salute e di prevenzione dei principali fattori di rischio di diverse patologie.

VALUTAZIONE STATO NUTRIZIONALE DEL PAZIENTE ONCOLOGICO

Nel paziente oncologico la malnutrizione, nelle sue forme diverse, ha un impatto negativo sulla prognosi, sulla risposta e tolleranza ai trattamenti e sulla qualità di vita. La malnutrizione per difetto è un vero e proprio predittore indipendente di aumentata morbilità e mortalità e la perdita di peso corporeo e di massa muscolare inducono un maggiore rischio di tossicità da chemio e radioterapia. La perdita di peso è spesso correlata all'insorgenza della malattia neoplastica e tende ad aggravarsi con l'evoluzione della patologia, tanto da essere considerata una "malattia nella malattia". Può essere causata da: perdita di appetito, difficoltà a deglutire il cibo, ostruzione al passaggio del cibo in un tratto dell'apparato digerente, alterata capacità di digerire o assorbire i cibi, o può essere conseguenza di alcune terapie antineoplastiche. A volte può comparire una perdita di massa muscolare conseguente all'aumento del catabolismo tipico della patologia oncologica, che determina la comparsa di stanchezza e affaticamento. Cercare di correggere sin dall'inizio gli stati nutrizionali carenziali, può potenziare la forza fisica, le funzioni dell'organismo, l'immagine corporea e ridurre le complicanze e i tempi di ricovero. I pazienti che presentano perdita di peso già alla diagnosi di malattia, sono l'80% di quelli affetti da neoplasia del tratto gastrointestinale superiore, il 60% di quelli affetti da neoplasia polmonare. Perdita di peso anche in fasi successive alla diagnosi, si riscontra nei pazienti con tumori pancreatici, nel 69% di quelli con neoplasie esofagee, nel 67% di quelli con

neoplasie gastriche, nel 57% di quelli con tumori di testa o collo, nel 34% di quelli con neoplasie del colon retto, nel il 31% dei casi di linfoma non-Hodgking. Ad oggi, la malnutrizione per difetto rappresenta ancora una condizione spesso sottostimata, non riconosciuta e conseguentemente non trattata in modo adeguato; nonostante ci sia la disponibilità di semplici e utili criteri e strumenti di screening che permettono di individuare i pazienti a rischio. Risulta quindi importante l'applicazione e l'utilizzo precoce di tali strumenti, nei pazienti che manifestano segni riconducibili a malnutrizione. La valutazione precoce del rischio nutrizionale del paziente, effettuata al momento del ricovero e dei successivi monitoraggi, consente di contrastare l'instaurarsi di stati di malnutrizione ospedaliera e/o di correggere situazioni di malnutrizione precedenti. La prima valutazione del rischio nutrizionale deve costituire la prassi ed essere effettuata tempestivamente da personale appositamente identificato in ciascuna struttura sanitaria. I risultati dello screening nutrizionale devono essere finalizzati ad una richiesta appropriata di intervento nutrizionale per la valutazione e il trattamento. Le metodiche a cui fare riferimento per la valutazione dello stato nutrizionale sono molteplici, tuttavia è possibile ricorrere a protocolli semplificati, applicabili in tutti gli ospedali e strutture assistenziali.
Richiamando i criteri espressi da diverse società scientifiche, la procedura per la valutazione dovrebbe comprendere:

- rilevazione di peso e statura
- calcolo dell'IMC
- rilevazione e valutazione del calo/incremento ponderale negli ultimi 3-6 mesi
- valutazione della gravità della malattia
- rilevazione e valutazione dell'introito alimentare.

In particolare il paziente è a rischio nutrizionale se è ricoverato in terapia intensiva, se ha subito interventi di chirurgia elettiva maggiore, se ha sepsi o lesioni da decubito o soffre di complicanze acute in corso di malattia cronica. La valutazione dello stato di nutrizione deve essere completata e monitorata utilizzando misure e indici antropometrici e biochimici ed effettuando la determinazione dell'introito alimentare secondo schemi codificati. Gli interventi con screening nutrizionali in differenti contesti di cura generalmente indicano benefici clinici, ma non di rado sono limitati da campioni troppo piccoli e/o da inadeguate metodologie. Lo screening nutrizionale, procedura che può essere utilizzata da infermieri, dietisti, medici al primo contatto con il soggetto, permette di evidenziare una condizione altrimenti non riconoscibile e solitamente sensibile a trattamento nutrizionale. Esso permette di definire:

- il paziente non a rischio, ma che deve essere controllato a specifici intervalli di tempo (es. settimanalmente durante la degenza ospedaliera)
- il paziente a rischio che necessiti di un piano nutrizionale
- il paziente a rischio con complicanze metaboliche o funzionali che impediscono di portare avanti il piano di cura nutrizionale.

Lo screening del rischio nutrizionale deve essere effettuato su tutti i pazienti che vengono ricoverati presso tutte le divisioni ospedaliere con una previsione di ricovero superiore a 5 giorni. La procedura va eseguita da parte del personale sanitario del reparto di degenza entro le 48 ore dall'accettazione e ripetuta ogni 7 giorni, anche nei pazienti senza rischio di malnutrizione all'ingresso in ospedale. La valutazione degli scarti dei pasti somministrati rappresenta un momento di estrema importanza nella gestione degli aspetti nutrizionali dei pazienti, sia per la valutazione ed il monitoraggio dello stato nutrizionale sia per l'impostazione di un adeguato supporto nutrizionale. E' infatti comune e documentata un'assunzione alimentare ridotta rispetto ai fabbisogni.

Strumenti di screening nutrizionale validati:

- l'Education and Clinical Pratice Committee dell'ESPEN (European Society of Parenteral and Enteral Nutrition) che ha elaborato il documento Guidelines for Nutrition Screening, con lo scopo di fornire linee guida in merito allo screening del rischio nutrizionale, attraverso strumenti applicabili a diversi contesti (comunità, ospedale, popolazione anziana) e basati su evidenze validate.
- Malnutrition Universal Screening Tool (MUST) per adulti residenti in comunità. Lo scopo del MUST, che è stato sviluppato principalmente per essere usato nelle comunità, è di identificare la malnutrizione sulla base di conoscenze circa l'associazione tra stato nutrizionale deteriorato ed alterazioni funzionali. Questo strumento è stato recentemente esteso ad altri contesti di cura, inclusi gli ospedali, dove si è riscontrata un'elevata attendibilità tra operatori-rilevatori e una notevole validità predittiva (durata della degenza, mortalità).
- Nutritional Risk Screening (NRS) per pazienti ricoverati in ospedale. Lo scopo è determinare la presenza di malnutrizione ed il rischio di svilupparla in ambiente ospedaliero. Il NRS contiene i componenti nutrizionali del MUST e, in aggiunta, il grado di severità di malattia come responsabile delle maggiori richieste nutrizionali. Anche l'età viene inclusa come un fattore di rischio nell'anziano.
- Initial Mini Nutritional Assessment (MNA) nell'anziano e nel paziente oncologico. Lo scopo del MNA è di identificare la malnutrizione e il rischio di svilupparla negli anziani ricoverati in strutture di riposo, in case di cura ed in ospedale. Questo strumento è in grado di identificare il rischio di malnutrizione nella maggior parte degli anziani ed è ancora più utile per identificare la malnutrizione nel suo stadio iniziale. Include infatti anche aspetti fisici e mentali, che frequentemente riguardano lo stato nutrizionale dell'anziano e del paziente oncologico, che ha una validità del 100% così come un questionario sull'alimentazione. Possibili motivi di un'alimentazione inadeguata (es. micosi cavo orale, nausea) sono fondamentali per determinare eventuali carenze di macronutrienti e micronutrienti ed intraprendere un intervento terapeutico mirato. Per attuare tale test occorrono meno di 10 minuti per paziente e la sua utilità è stata dimostrata dall'impiego di questa metodica in un ampio numero di studi.

La valutazione del rischio nutrizionale del paziente oncologico effettuata al momento del ricovero e dei successivi monitoraggi consente di contrastare l'instaurarsi di stati di malnutrizione ospedaliera e/o di correggere situazioni di malnutrizione precedenti. Strumenti efficaci nell'individuazione di soggetti a rischio di malnutrizione sono gli indici di malnutrizione integrati, che consentono una precoce valutazione del rischio nutrizionale. E' comunque sempre necessario rilevare al momento dell'accettazione in reparto statura e peso corporeo e monitorare quest'ultimo durante la degenza. Lo screening nutrizionale può essere utilizzato da infermieri, dietisti e medici all'ingresso in reparto e consente di individuare i pazienti che presentano gravi cali ponderali per poterli prontamente avviare alla nutrizione artificiale (malnutrizione grave BMI < 16.00).

In altri casi, le terapie oncologiche possono determinare uno stato di malnutrizione per eccesso con insorgenza di condizioni cliniche quali sovrappeso e obesità. Tali condizioni morbose sono molto frequenti nei tumori mammari, in quelli del testicolo e/o nei pazienti sottoposti ad ormonoterapia e possono rappresentare fattore di rischio per recidiva di malattia e sindrome metabolica. Recenti studi dimostrano che l'aumento di peso corporeo e di grasso viscerale durante i trattamenti chemio e radioterapici, è associato ad un aumento di estrogeni, insulina e leptina (sostanze che stimolano la proliferativa cellulare), che possono favorire la progressione e la recidiva del cancro al seno. L'insulina inoltre, aumenta la sintesi del fattore di crescita insulino-simile IGF-1 e ne aumenta la sua bioattività. L'aumento di massa grassa spesso è associato a perdita di massa magra con conseguente sarcopenia. Al contrario, la perdita di peso e

soprattutto di grasso viscerale attraverso la dieta e l'esercizio fisico, abbassa i livelli ematici di estrogeni, insulina e leptina, nei pazienti in sovrappeso o obesi che hanno superato il cancro. I pazienti obesi in ormonoterapia, soprattutto donne con cancro alla mammella in post menopausa, tendono ad avere livelli più alti di estrogeni alterando in questo modo, l'efficacia della terapia stessa. Altri studi ancora, evidenziano che un aumento del BMI nelle donne ammalate di tumore alla mammella, è correlato ad una maggiore rischio di recidiva. L'attenzione deve essere massima anche nei confronti del sovrappeso lieve e della localizzazione del tessuto adiposo (quello che si deposita nella regione addominale) che funziona da vero e proprio trigger tumorale, per molti tipi di cancro. La sindrome metabolica caratterizzata da innalzamento dei livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue, diabete, ipertensione arteriosa o di tutte queste patologie associate tra di loro, spesso può essere una complicanza delle terapie oncologiche soprattutto se accompagnata da aumento del peso corporeo.

INTEGRAZIONE TRA PROGRAMMA NUTRIZIONALE OSPEDALIERO E INDIVIDUALE

Gli scopi del Servizio di Ristorazione Ospedaliera in ambito oncologico sono molteplici:

- erogare un servizio consono alle attese del paziente in termini di qualità e sicurezza
- ricaduta dello stesso sull'umanizzazione delle cure e del soggiorno ospedaliero
- fornire un valido e qualificato apporto nutrizionale attraverso la produzione, confezionamento e somministrazione di cibo, che sia al contempo gradevole, gustoso e rispettoso delle singole esigenze fisiologiche
- introdurre sistemi di produzione e tecnologie che assicurino tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti fino al momento del consumo e che assicurino il miglioramento della qualità delle tecniche di trasformazione e conservazione
- porre attenzione alla gradevolezza del menu proposto
- garantire il rispetto della stagionalità nei prodotti freschi utilizzati, alla riscoperta del territorio attraverso l'utilizzo di materie prime regionali e di ricette tradizionali
- integrare tutto questo con il programma nutrizionale individuale del paziente oncologico,

assicurando la realizzazione di un servizio dietetico capace di armonizzarsi con le terapie mediche adottate in relazione al quadro clinico del singolo paziente.

Per raggiungere tale scopo occorre centralizzare la figura del paziente ospedalizzato ed il rispetto delle sue esigenze nutrizionali specifiche. Sono infatti di grande rilevanza per il benessere psicofisico del paziente le strategie gestionali e clinico-nutrizionali da adottare per la prevenzione e cura della malnutrizione e la descrizione delle modalità organizzative della ristorazione, con lo scopo di garantire sia la sicurezza alimentare che quella nutrizionale. Una corretta alimentazione costituisce uno straordinario fattore di salute e la nutrizione va dunque inserita a pieno titolo nei percorsi di diagnosi e cura, mentre una non corretta gestione del degente dal punto di vista nutrizionale può determinare complicanze. L'aspetto nutrizionale è parte di una visione strategica più ampia del percorso clinico-assistenziale. La ristorazione in ospedale e nelle strutture assistenziali deve divenire un momento di educazione alimentare e di vera e propria cura. A tal fine, occorre sensibilizzare e formare il personale, renderlo consapevole della delicatezza della materia e disporre di strumenti fondamentali quali il Dietetico Ospedaliero, il monitoraggio del grado di soddisfacimento del paziente e la rilevazione periodica degli scarti.

Da quanto esposto, risulta chiaro il ruolo della nutrizione e delle competenze specifiche necessarie per affrontare al meglio le problematiche di salute della popolazione, e appare altresì evidente che, nella condivisione degli obiettivi, il suo ruolo non è certamente secondario rispetto ad altri ruoli sanitari.

Molteplici situazioni cliniche (malattie acute, croniche, abitudini alimentari scorrette, assunzione cronica di farmaci che possono interferire con l'assorbimento e il metabolismo dei nutrienti, procedure terapeutiche quali radio-chemioterapia, ecc.) comportano una elevata probabilità di indurre alterazioni in senso negativo dello stato nutrizionale. L'integrazione tra piano nutrizionale/ menù di base con il piano nutrizionale individuale, rappresenterà la migliore scelta per il trattamento nutrizionale ospedaliero del paziente oncologico.

FABBISOGNI NUTRIZIONALI

Premesso che lo stato nutrizionale contribuisce alla qualità della vita di ogni persona e che l'alimentazione può costituire fattore di rischio per l'insorgenza di numerose patologie, la ristorazione ospedaliera ha lo scopo di fornire pasti che soddisfino i fabbisogni nutrizionali dei pazienti ricoverati. L'intervento nutrizionale assume quindi un diverso significato in relazione alle situazioni in cui può essere messo in atto: ha come obiettivo il mantenimento e la promozione della salute nel soggetto sano, mentre nel soggetto affetto da patologia ha anche finalità terapeutiche specifiche e/o di prevenzione delle complicanze, nel paziente oncologico sia in fase attiva che palliativa della malattia, svolge il compito duplice di mantenimento dello stato nutrizionale ottimale e di prevenzione di complicanze da chemio e radioterapia. Numerosi gli studi scientifici negli ultimi decenni, che portano alla consapevolezza del ruolo fondamentale svolto dall'alimentazione nei luoghi di degenza per i pazienti affetti da patologie tumorali, (per es. **Karolinska Institute), che di**mostrano come una dieta appropriata subito dopo l'intervento accelera i tempi di guarigione e determina un risparmio nelle spese di gestione del paziente. Un altro studio pubblicato da **Plos One** su un campione di 522 pazienti oncologici dimessi dopo un intervento mostra che la qualità della dieta e l'attività fisica diminuiscono il rischio di morte prematura. Inoltre, esaminando quanto pubblicato sia dal "**Codice europeo contro il cancro**" sia dal documento del "**Fondo mondiale per la ricerca sul cancro**", risulta chiaro che alcuni cibi/alimenti possono contrastare efficacemente l'insorgenza di metastasi o recidive. La ristorazione ospedaliera deve tener conto di queste conoscenze e di queste linee guida nella preparazione dei pasti. Queste indicazioni devono essere fornite ai pazienti anche alla loro dimissione in modo da essere utilizzate al domicilio come guida per la loro alimentazione. La scelta degli alimenti da somministrare con i pasti ospedalieri deve essere fatta anche in base a numerose variabili che sono rappresentate dall'età, dal sesso e dalle patologie concomitanti a quella oncologica, per il mantenimento/raggiungimento dello stato di salute e di benessere del paziente ricoverato.

Come deve essere composto un menù equilibrato? È importante seguire una alimentazione bilanciata, scegliere i cibi più corretti e modularli nelle diverse fasi del trattamento.

Un menù equilibrato deve prevedere quotidianamente il 45-60% di calorie provenienti dai carboidrati (costituiti per il 90% di carboidrati complessi e per il 10% da zuccheri semplici), 10-12% di calorie provenienti dalle proteine (0,90 g/kg di peso corporeo/die), preponderante la quota di proteine di origine vegetale; 20 - 35% di calorie provenienti dai grassi. Gli alimenti vengono anche suddivisi in base al loro indice glicemico.

- I carboidrati o glucidi sono distinti in relazione al loro indice glicemico. Gli alimenti ad alto e medio indice glicemico sono digeriti ed assorbiti velocemente e fanno innalzare molto la glicemia nel sangue (es. pane bianco ed integrale, pasta, biscotti e tutti i prodotti da forno, riso bianco, patate, fave bianche sgusciate, dolciumi, pop-corn e cereali soffiati da colazione). Gli alimenti a basso indice glicemico sono digeriti ed assorbiti lentamente e fanno alzare il tasso di glucosio nel sangue molto lentamente (es. verdure, legumi, cereali integrali, frutta ad eccezione di banane mature, ananas, anguria, fichi e uva). I secondi sono da

preferire.
Alcuni esempi: pasta e pane integrale, 70% di indice glicemico, riso basmati 45%, patate 90%, frutta 30%. È dimostrato che diete ipercaloriche e iperproteiche non aiutano e sono dannose soprattutto per alcuni pazienti, quali donne con tumore al seno, che tendono a prendere peso durante le terapie.
- Le proteine rappresentano gli elementi strutturali e funzionali più importanti nei sistemi viventi (muscoli, proteine di trasporto, es. l'emoglobina presente nei globuli rossi). Le proteine sono presenti in alimenti di origine animale (carne, pesce, uova, latte e derivati), ma anche in numerosi alimenti di origine vegetale (legumi come ceci, fagioli, soia, azuki, lenticchie, fave e piselli o cereali come orzo, farro, quinoa, grano e grano saraceno particolarmente consigliato perché privo di glutine). E' importante assumere tali alimenti perché aumentano il senso di sazietà e rallentano l'assorbimento degli zuccheri per il loro elevato contenuto in fibra.
- I lipidi costituiscono la maggiore riserva di energia nell'uomo, avendo funzioni plastiche e bioregolatorie (membrane biologiche, ormoni steroidei, trasporto delle vitamine liposolubili). Appartengono a questa categoria gli acidi grassi saturi, gli acidi grassi insaturi, i trigliceridi, il colesterolo e i fosfolipidi. Gli acidi grassi insaturi sono definiti essenziali in quanto tali molecole devono essere necessariamente introdotte con la dieta poiché il nostro organismo non è in grado di sintetizzarli (es. acido arachidonico, α-linoleico e linoleico) e la loro deficienza nella dieta può causare disordini metabolici e strutturali. Alimenti ricchi di acido α-linoleico, precursore di una classe di acidi grassi polinsaturi noti come omega-3, sono alcuni tipi di pesce (salmone, sgombro, pesce spada, trota), vegetali a foglia verde (spinaci, cavolo verde, lattuga, broccoli), legumi, soia e i suoi derivati come latte e tofu, olio e semi di lino, noci. L'acido linoleico e i suoi derivati presentano gli stessi benefici degli acidi omega-3 e si ritrovano in frutta secca, olio di semi e legumi. Gli acidi grassi saturi sono comunemente noti come "grassi animali" (carni, latte, uova). L'assunzione di questo tipo di grassi va limitata.
Da evitare anche l'assunzione di alimenti contenenti acidi grassi trans (alimenti fritti di natura industriale, margarina, prodotti da forno contenenti olio vegetale idrogenato, pane allo zucchero, frittelle, dolci, pasticcini, chips e crackers, muffins, croissant e confetteria).
- L'acqua è il costituente corporeo quantitativamente più rilevante dato che costituisce il 60 – 65 % circa della massa corporea. Si distingue in acqua intracellulare ed extracellulare (plasma, linfa, liquido interstiziale e cefalorachidiano). L'acqua svolge diversi ruoli di importanza vitale per il corretto funzionamento dell'organismo: è un ottimo solvente per numerose sostanze chimiche, regola il volume cellulare e la temperatura corporea, favorisce i processi digestivi, consente il trasporto dei nutrienti e la rimozione delle scorie metaboliche, conferisce forma e rigidità ai tessuti, consente di mantenere adeguatamente umide le mucose, favorisce una adeguata lubrificazione delle articolazioni tramite la produzione di liquido sinoviale. Per garantire l'omeostasi del volume dei liquidi intracellulare e intravascolare, è necessario mantenere costante il contenuto idrico dell'organismo. È buona norma consumare 1500-2000 ml di acqua a temperatura ambiente al giorno. La quantità aumenta durante la gravidanza e l'allattamento e in tutte le occasioni in cui si ha un incremento della sudorazione, oltre all'attività fisica: stati febbrili e climi particolarmente caldi e nel caso di perdite idriche dovute a diarrea o vomito. Il consumo di un bicchiere di acqua tiepida al mattino favorisce la peristalsi intestinale, quindi l'evacuazione e contrasta la stitichezza. Il consumo di acqua fredda può causare problemi digestivi durante i pasti, dolori e crampi allo stomaco lontano dai pasti. Il metabolismo di molti chemioterapici si realizza per via renale. Per questa ragione diviene fondamentale mantenere un'adeguata idratazione quotidiana durante l'intero iter di cura. La quantità di liquidi da assumere è legata al peso corporeo e non dovrebbe

essere inferiore ai 30 ml per chilo di peso al giorno, ad eccezione di specifiche condizioni cliniche per le quali si renda necessaria una differente modulazione, in eccesso o in difetto, dell'apporto idrico quotidiano.
- La fibra alimentare. Le fibre insolubili hanno la peculiarità di assorbire l'acqua rigonfiandosi e di essere utilizzate dalla microflora intestinale, determinando aumento della massa fecale, accelera il transito intestinale e determina una riduzione di contatto delle sostanze nocive con la mucosa intestinale. Principale fonte alimentare di fibre insolubili sono: frumento, frutta (fragole, pere, pesche prugne), verdura. Fonti alimentari di fibre solubili, anch'esse utili per il transito intestinale, sono: avena, legumi, cipolla, topinanbur, porri, carciofi, asparagi, segale e frumento.
- I sali minerali rappresentano circa il 6.2% del peso corporeo e sono costituiti, in prevalenza, da composti di fosforo, calcio, sodio, potassio, di cui la massima parte è localizzata nello scheletro sotto forma di fosfato e carbonato di calcio. L'organismo umano non è in grado di sintetizzarli e li assume tramite gli alimenti e l'acqua. Il fabbisogno giornaliero è basso, pertanto una corretta ed equilibrata alimentazione è sufficiente ad integrali.
- Le vitamine. Per la maggior parte le vitamine devono essere introdotte con la dieta poiché non vengono sintetizzate se non in piccola parte dall'organismo. Esse sono i precursori di alcuni ormoni ed agiscono da antiossidanti. Le vitamine sono classificate in 2 gruppi principali: idrosolubili, che non sono accumulabili dall'organismo e pertanto devono essere introdotte con gli alimenti (tutto il gruppo delle vitamine B e la C), e liposolubili, che invece sono metabolizzate ed accumulate a livello epatico e la loro carenza si verifica solo dopo lunghi periodi di non assunzione (A, D, E, F, K).

In generale per i pazienti in chemio e/o radioterapia, la strategia nutrizionale deve mirare a controllare gli effetti collaterali, ridurre lo stato infiammatorio, mantenere bassa la glicemia, l'insulina e i fattori di crescita.
Il fabbisogno giornaliero sarà così suddiviso: Colazione 15%, Spuntino 10%, Pranzo 35%, Merenda 10% e Cena 30%.
La giornata alimentare:

- Colazione (15% dell'introito calorico giornaliero) - The verde, orzo, caffè, bevande vegetali (latte di riso, di avena, di farro), tisane (senza zucchero) - Kefir o yogurt bianco (alimenti fermentati per nutrire la flora batterica intestinale) con fiocchi di avena integrale e semi misti tritati - Frutta secca - Estratto di ortaggi e frutta di stagione possibilmente da agricoltura biologica
- Pranzo (35% dell'introito calorico giornaliero) - Insalata mista di ortaggi di stagione condita con olio d'oliva, aceto o limone e semi oleaginosi - Cereali integrali, preferibilmente in chicco, ben cotti combinati con verdura di stagione o legumi o pesce - Creme di cereali - Legumi o creme di legumi - Zuppa o creme di verdure - Pane integrale o di farina di farro a lievitazione naturale - Condimento con olio di oliva, spezie e erbe aromatiche, aceto di mele o di riso o limone
- Cena (30% dell'introito calorico giornaliero) - Insalata mista di ortaggi di stagione (lavata accuratamente) condita con olio d'oliva, aceto o limone e semi oleaginosi - Alimento proteico con verdura cotta di stagione (vedi elenco alimenti raccomandati e secondo stagionalità) - Pane integrale o di farina di farro lievitazione naturale - Condimento con olio di oliva, spezie e erbe aromatiche, aceto di mele o di riso o limone
- Spuntini e merende (10% dell'introito calorico giornaliero) - Tisane, estratti di verdura fresca di stagione e frutta fresca di stagione, frutta secca, pane di frumento O, miele integrale biologico

Gli alimenti da consumare con moderazione - Parmigiano o formaggi a lunga stagionatura - Ricotta di latte

di capra o di pecora – Carni rosse - Carni ovine, caprine e bianche (allevamenti a terra) - Cioccolato fondente

Gli alimenti consigliati - Cereali antichi non raffinati: orzo, farro, riso, khorasan, avena, miglio e segale - Simil Cereali: grano saraceno, quinoa, amaranto - Pesce azzurro di piccola taglia e pesce locale di stagione - Verdure fresche di stagione - Legumi: ceci, fave, fagioli, lenticchie, cicerchie - Frutta fresca di stagione. Durante la chemio solo frutti di bosco - Uova di allevamenti a terra e non intensivi - Semi oleaginosi - Latte di cereali o di mandorla senza zuccheri aggiunti - Olio extravergine di oliva biologico - Frutta secca - Spezie - Erbe aromatiche

Gli alimenti sconsigliati - Insaccati - Pesce di grossa taglia - Zuccheri raffinati ed integrali - Cereali e farine raffinati - Solanacee: patate, banane e frutta non locale e di stagione - Acqua e bevande gassate, bevande zuccherate, soia.

LA GESTIONE DEGLI EFFETTI COLLATERALI

Gli effetti collaterali della chemio e della radioterapia possono essere controllati e superati con trattamenti specifici e mirati e con terapie di supporto che consentano una rapida regressione o la prevenzione della loro comparsa. Alcuni effetti collaterali tuttavia, possono interferire con le attività quotidiane e influire negativamente sul tono dell'umore diminuendo il desiderio di una normale vita sociale e di relazione. Gli effetti collaterali più comuni che possono manifestarsi sono: infiammazione del cavo orale, secchezza delle fauci, difficoltà a masticare e ingoiare, alterazione del gusto e dell'olfatto, nausea e vomito, perdita dell'appetito, stipsi, diarrea, flatulenza, astenia, anemia e neutropenia.

INFIAMMAZIONE DEL CAVO ORALE. Alcuni farmaci chemioterapici possono causare arrossamento e infiammazione delle mucose del cavo orale e del tratto gastroesofageo associato a bruciore, qualche volta a dolore. Per contrastare questo fastidio, è consigliato consumare succo di ribes nero o di rosa canina diluito in acqua, estratti di frutta fresca composti da: mele, frutti di bosco, pere e verdura di stagione. È opportuno evitare alimenti molto speziati e cibi salati o alimenti ruvidi. Consumare sempre alimenti morbidi e bere con una cannuccia.

SECCHEZZA DELLE FAUCI. Per la secchezza delle fauci bisogna bere spesso a piccoli sorsi per mantenere la mucosa della bocca sempre umida: l'acqua leggermente gassata può risultare più rinfrescante. Inoltre è consigliato consumare estratti di frutta e verdura non acidi diluiti con acqua. Mantenere gli alimenti sempre umidi e morbidi. È sconsigliato consumare cioccolato, caramelle dure, gomme da masticare. Consigliate creme o vellutate di verdura o cereali, con brodo di verdure.

DIFFICOLTA' A MASTICARE E INGOIARE Se si ha difficoltà a masticare o ingoiare, privilegiare cibi morbidi e semiliquidi e ammorbidire gli alimenti con brodo di verdure. Si consiglia di consumare il pesce, la carne o le verdure spezzettate e preparate in sformati oppure frullati dopo la cottura. Nei pazienti con gravi problemi di disfagia, è consigliato somministrare purè di patate preparato con brodo di verdure fresche senza l'uso dei fiocchi, che causano un aumento del picco glicemico, e senza il burro.

ALTERAZIONE DEL GUSTO E DELL'OLFATTO In caso di alterazione del gusto e dell'olfatto, consumare cibi con aggiunta di spezie (se non presente infiammazione del cavo orale) ed erbe aromatiche (rosmarino, basilico, menta ecc) per esaltare o modificare il sapore sgradevole.

NAUSEA E VOMITO. Prediligere il farro bianco o integrale, il Khorasan o Senatore Cappelli, biscotti fatti con frutta secca, semi oleaginosi e olio di oliva. Alcuni cibi come pesce e carne bianca, se assunti freddi o a temperatura ambiente, possono risultare più digeribili; gli alimenti caldi al contrario, aumentano la nausea. Evitare cibi grassi, alimenti piccanti ed odori forti.

PERDITA DELL'APPETITO. Preparare ricette semplici con alimenti ricchi di nutrienti (per es il grano saraceno molto ricco di aminoacidi essenziali) o legumi. Pietanze a temperatura ambiente con l'aggiunta di erbe aromatiche e speziate. Insaporire il pesce utilizzando marinature in olio e piccole quantità di limone. Aggiungere durante la giornata frutta secca o piccole scaglie di parmigiano e se si ha difficoltà a deglutire, piccole quantità di kefir (latte fermentato).

STIPSI Per prevenire o alleviare la stipsi è consigliato inserire nella dieta una maggiore quantità di fibre, con alimenti che ne sono ricchi come cereali integrali, pane integrale, legumi, frutta e verdura fresche con buccia (preferibilmente di agricoltura biologica). Sono da preferire creme o zuppe con avena, segale e orzo, vellutate di zucca o di verdure e legumi molto cotti ridotti in crema.

DIARREA. Finché persiste la diarrea è utile ridurre il consumo di fibra alimentare presente nella frutta fresca (è possibile consumare mela grattugiata), frutta secca, verdura, legumi e cereali integrali; evitare cibi che possono incrementare la formazione di gas intestinali come broccoli, cavoli, legumi, patate dolci e bevande zuccherine. È consigliato consumare cibi molto ricchi di proteine e sali minerali (pesce, grano saraceno), estratti di frutta e verdura. È consigliato bere abbondantemente durante la giornata possibilmente lontano dai pasti, per reintegrare i liquidi persi, evitare alcolici, te e caffè. Preferire cibo a temperatura ambiente e non caldo, da assumere in piccole quantità e frequentemente.

ASTENIA. Preferire verdura a foglia verde come le crucifere (cavoli, cavolfiori, broccoli, verza, rucola e ravanello), cereali integrali in chicco e legumi. Tra le spezie utilizzare la cannella, lo zenzero, il curry e consumare frutta secca.

ANEMIA E NEUTROPENIA I farmaci chemioterapici possono ridurre i valori dell'emoglobina, dei globuli bianchi e delle piastrine per una tossicità temporanea sul midollo emopoietico. In questo caso, possono comparire stanchezza, difficoltà a respirare dopo sforzo, capogiri. È consigliato consumare verdure a foglia verde, legumi e cioccolato fondente; per assorbire il ferro dai cibi vegetali è bene condire le verdure con succo di limone, poiché la vitamina C ne aumenta l'assorbimento. Se si riscontra un abbassamento dei globuli bianchi consumare frutta e verdura cotte al vapore o lessate, preferire anche, cibi ricchi di omega-3, semi di lino e noci. Si consiglia il consumo di zuppa con verdure, lenticchie, farro, grano saraceno, avena, orzo mondo e pesce azzurro.

BIBLIOGRAFIA

- Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione. 'Linee di Indirizzo sui Percorsi Nutrizionali nei Pazienti Oncologici'. Conferenza Stato Regioni, con Accordo (Rep. Atti n. 224/CSR) del 14/12/2017.
- Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale 2011
- WCRF ultima revisione 2017
- Food and health in Europe: a new basis for action 2004
- Aguirre-Portolés C, Fernández LP, Ramírez de Molina A. Precision Nutrition for Targeting Lipid Metabolism in Colorectal Cancer. Nutrients. 2017 Sep 28;9(10). pii: E1076.
- Amézaga J, Alfaro B, Ríos Y, Larraioz A, Ugartemendia G, Urruticoechea A, Tueros I.
- Assessing taste and smell alterations in cancer patients undergoing chemotherapy according to treatment. Support Care Cancer. 2018 Dec;26(12):4077-4086.
- Arends J, Bachmann P, Baracos V, Barthelemy N, Bertz H, Bozzetti F, Fearon K, Hütterer E, Isenring E, Kaasa S, Krznaric Z, Laird B, Larsson M, Laviano A, Mühlebach S, Muscaritoli M, Oldervoll L, Ravasco P, Solheim T, Strasser F, de van der Schueren M, Preiser JC. ESPEN guidelines on nutrition

in cancer patients. Clin Nutr. 2017 Feb;36(1):11-48.

- Arikawa AY, Kaufman BC, Raatz SK, Kurzer MS. Effects of a parallel-arm randomized controlled weight loss pilot study on biological and psychosocial parameters of overweight and obese breast cancer survivors. Pilot Feasibility Stud. 2017 Jul 10;4:17.
- Ben-Arye E, Keshet Y, Shahbar IM, Aharonson ML, Preis L, Agour O, Schiff E, Samuels N. The kitchen as therapy: qualitative assessment of an integrative cuisine workshop for patients undergoing chemotherapy. Support Care Cancer. 2016 Apr;24(4):1487-95.
- Chang LC, Yu YL. Dietary components as epigenetic-regulating agents against cancer. Biomedicine (Taipei). 2016 Mar;6(1):2.
- Cohen J, Wakefield CE, Laing DG. Smell and Taste Disorders Resulting from Cancer and Chemotherapy. Curr Pharm Des. 2016;22(15):2253-63.
- Fedele P, Orlando L, Schiavone P, Quaranta A, Lapolla AM, De Pasquale M, Ardizzone A, Bria E, Sperduti I, Calvani N, Marino A, Caliolo C, Mazzoni E, Cinieri S. BMI variation increases recurrence risk in women with early-stage breast cancer. Future Oncol. 2014 Dec;10(15):2459-68.
- Gerhauser C. Cancer chemoprevention and nutriepigenetics: state of the art and future challenges. Top Curr Chem. 2013;329:73-132.
- Hamanaka RB, Chandel NS. Targeting glucose metabolism for cancer therapy. J Exp Med. 2012 Feb 13;209(2):211-5.
- Lozanovski VJ, Houben P, Hinz U, Hackert T, Herr I, Schemmer P. Pilot study evaluating broccoli sprouts in advanced pancreatic cancer (POUDER trial) - study protocol for a randomized controlled trial. Trials. 2014 Jun 3;15:204. doi: 10.1186/1745-6215-15-204.
- Muscaritoli M, Molfino A, Gioia G, Laviano A, Rossi Fanelli F. The ''parallel pathway'': a novel nutritionaland metabolic approach to cancer patients. Intern Emerg Med. 2011 Apr;6(2):105-12.
- Norman K, Stobäus N, Zocher D, Bosy-Westphal A, Szramek A, Scheufele R, Smoliner C, Pirlich M. Cutoff percentiles of bioelectrical phase angle predict functionality, quality of life, and mortality in patients with cancer. Am J Clin Nutr. 2010 Sep;92(3):612-9.
- Potentas E, Witkowska AM, Zujko ME. Mediterranean diet for breast cancer prevention and treatment in postmenopausal women. Prz Menopauzalny. 2015 Dec;14(4):247-53.
- Saxton JM, Daley A, Woodroofe N, Coleman R, Powers H, Mutrie N, Siddall V, Crank H. Study protocol to investigate the effect of a lifestyle intervention on body weight, psychological health status and risk factors associated with disease recurrence in women recovering from breast cancer treatment [ISRCTN08045231].BMC Cancer. 2006 Feb 9;6:35.
- van Zutphen M, Kampman E, Giovannucci EL, van Duijnhoven FJB. Lifestyle after Colorectal Cancer Diagnosis in Relation to Survival and Recurrence: A Review of the Literature. Curr Colorectal Cancer Rep. 2017;13(5):370-401.
- Weisbeck A, Jansen RJ Nutrients and the Pancreas: An Epigenetic Perspective. Nutrients. 2017 Mar 15;9(3). pii: E283.

REGIONE PUGLIA

Dipartimento di Promozione della Salute del Benessere sociale e dello Sport per tutti
Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

APPENDICE 5: SPRECO ALIMENTARE

ESTRATTO DI DISPOSIZIONE DEL MINISTERO DELLA SALUTE 16 APRILE 2018 AVENTE AD OGGETTO:
"linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"

La Riduzione dello spreco alimentare, dalla catena di produzione alla trasformazione industriale, sino alla fase di distribuzione e consumo, rappresenta una delle più importanti sfide di questo secolo, specie se rapportata alle criticità dell'attuale contesto socio-economico della popolazione ed alla concomitante necessità di implementare la solidarietà sociale e la sostenibilità ambientale. Si stima che nell'UE1 ogni anno sono sprecate, in tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione al consumo, circa 100 milioni di tonnellate di cibo, di cui il 14% è attribuito alla ristorazione collettiva2; il costo stimato per smaltire i prodotti alimentari nelle discariche ammonta a circa 143 miliardi di euro. Lo spreco ha anche un impatto non solo sull'economia ma anche sulla società e sull'ambiente3. In Italia, si può intuire l'importanza del "problema spreco" anche dai dati relativi alla Ristorazione Collettiva che, secondo Oricon4, produce un volume complessivo di pasti che sfiora il miliardo e mezzo, con un fatturato di circa 6,5 miliardi di euro all'anno.
Lo spreco si correla alla consapevolezza e alle attitudini degli individui e alle abilità gestionali lungo la filiera produttiva. La lotta allo spreco alimentare è diventata una priorità all'interno dell'agenda politica europea; in particolare, la Commissione e il Consiglio chiedono di adottare strategie e misure concrete finalizzate a dimezzare lo spreco alimentare lungo tutta la catena di approvvigionamento, entro il 2025.
La proposta di risoluzione del Parlamento Europeo "Strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE" (2011/2175(INI)5, incoraggia istituzioni pubbliche, settore ricettivo, scuole, ospedali e banchi alimentari a raccogliere e ridistribuire ai bisognosi derrate alimentari inutilizzate, ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostitutiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale; inoltre, ribadisce che è necessario che i cittadini siano informati non solo sulle cause e conseguenze dello spreco ma anche sulle modalità per ridurlo.
La Comunicazione della Commissione del 16.10.2017 "Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari", raccomanda che siano predisposti a livello nazionale norme e/o orientamenti pertinenti sulle donazioni alimentari in modo da chiarire a tutti gli attori le disposizioni e le procedure operative esistenti a livello nazionale, ivi comprese le rispettive responsabilità dei soggetti principali, al fine di agevolare l'adempimento degli obblighi e promuovere le migliori pratiche.
Secondo i dati forniti dal Banco Alimentare e dalla Caritas in Italia, nel settore della ristorazione organizzata (che gestisce 3 milioni di tonnellate di alimenti), vengono generate ogni anno 210.000 tonnellate di eccedenze; di queste attualmente viene recuperato solo il 12% circa (pari a 25.000 tonnellate di alimenti). Nel 2016 la rete Banco Alimentare ha recuperato complessivamente una quota pari ad 1 milione e 100.000 pasti, distribuiti, per il 60%, alla rete Caritas in Italia. Considerato che le fonti della ristorazione che generano eccedenze sono molto parcellizzate sul territorio, sarebbe auspicabile costruire reti logistiche virtuose con i partners donatori, a supporto dell'attività di recupero del cibo, posto in essere da numerose organizzazioni senza scopo di lucro.
Occorre promuovere una cultura scientifica e civile, orientata ai principi della sostenibilità e solidarietà, al fine di incoraggiare i comportamenti più virtuosi.
Ciò era già ribadito dalla Dichiarazione di Parma6, con la quale gli Stati Membri della Regione Europea dell'OMS, si erano impegnati a ridurre l'impatto dell'ambiente sulla salute e realizzare azioni concrete per contrastare le diseguaglianze socioeconomiche della Sanità.
La sopra citata Risoluzione del Parlamento Europeo,5 "nel chiedere al Consiglio, alla Commissione, agli Stati membri e agli attori della catena agroalimentare di affrontare con urgenza il problema (omissis), ritiene che per gli sprechi alimentari, sia necessario coinvolgere tutti gli attori (omissis) lungo tutta la catena

dell'approvvigionamento e del consumo".
Anche la FAO,7 "a causa dell'entità e complessità delle problematiche inerenti lo spreco alimentare" riconosce "la necessità di intraprendere un'azione in partenariato con altre organizzazioni regionali e internazionali, e con gli attori della catena alimentare che vanno dai pastori, agricoltori e pescatori alle aziende operanti a livello mondiale".
Tale impostazione metodologica, che presuppone un'azione condivisa tra i diversi attori del processo, rappresenta il modello vincente da adottare, sia a livello micro che macro sul sistema della ristorazione collettiva. In tal senso le Regioni/Province Autonome potrebbero individuare quelle pratiche virtuose di recupero dei pasti già in essere, rispondenti alle indicazioni delle presenti linee guida, da porre a disposizione dei vari attori, per consentire l'attuazione di strategie vincenti.
A livello legislativo, il tema dello spreco alimentare ha visto una serie di evoluzioni atte alla semplificazione burocratica delle procedure di raccolta e donazione di cibo ed eccedenze alimentari.
Il 2 agosto 2016 è stata approvata la Legge 116/2016 o anche "legge anti-sprechi" che si concentra su incentivi e semplificazione burocratica in modo da rendere più agevole la donazione da parte dei diversi comparti della filiera agroalimentare.
Gli obiettivi della nuova legge anti-sprechi sono quelli di favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai povere e ai bisognosi; cercare di limitare l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti; contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti da Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare. Infine si vuole investire energie sull'attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione delle istituzioni e dei consumatori, soprattutto i più giovani.
In base al decreto legislativo n.50 del 18 aprile 2016 (Nuovo Codice degli Appalti), i servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (articolo 95, comma3); in particolare l'offerta è valutata in base a criteri oggettivi, quali aspetti qualitativi, ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto.
Con il decreto legislativo n.56 del 19 giugno 2017 –G.U. 5 maggio 2017, cd. Decreto "correttivo" al Nuovo Codice degli Appalti, viene introdotta, all'art.95, in nuovo comma 10 bis che prevede, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta. A tal fine, la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento.
"Pertanto tra i criteri di aggiudicazione mediante punteggio di qualità potra' essere inserita anche la lotta allo spreco alimentare."
La redazione delle linee di indirizzo scaturisce dal lavoro di ricerca ad approfondimento da parte di gruppi specifici per ogni tipologia di ristorazione, nonché dal confronto con i vari soggetti in esse coinvolti. Da ciò derivano le differenze tra i decaloghi, le raccomandazioni e gli indicatori.
Non sono presenti, inoltre, il decalogo ed i relativi indicatori per la ristorazione sociale e di comunità. Ciò e dovuto al fatto che la prima si identifica sostanzialmente con quella ospedaliera e scolastica, mentre per la seconda le uniche realtà di un certo rilievo sono rappresentate dalla Caritas e dal Banco Alimentare che, sentiti in audizione, hanno per vocazione l'obiettivo di ridurre lo spreco attraverso una quotidiana attività di recupero che espletano attraverso l'utilizzo di un manuale di corretta prassi, approvato da Ministero della Salute, che viene applicato in ogni fase del ciclo alimentare a partire dalla raccolta fino alla distribuzione.

1. Food waste in European healthcare settings – Fealth care Without Harm – ottobre 2016
2. V. Monier, V. Escalon, and C. O'Connor, "Preparatory Study On Food Waste Across EU 27," 2010.
3. K. L. Thyberg and D. J. Tonjes, "Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development," Resour. Conserv. Recycl., vol. 106, pp. 110–123, Jan. 2016.
4. Indagine Oricon 2015
5. Proposta di Risoluzione del Parlamento Europeo su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI)).
Risoluzione del 19 gennaio 2012. Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale.Belgio:http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf

6.Dichiarazione di Parma su Ambiente e Salute OMS EUR/55934/5.2 Rev.2. 11 marzo 2010
7.Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2015

PREMESSA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

Il numero di pasti serviti/anno (ca. 269 MLN) dal settore Sanità-Welfare rappresenta circa un quarto del totale dei pasti prodotti dalla ristorazione collettiva in Italia1

Il sistema ospedaliero, per alcune sue peculiarità (urgenza/emergenza solo parzialmente programmabile, modificazioni impreviste delle condizioni cliniche di alcuni pazienti) è senza dubbio un ambito nel quale si determinano significative eccedenze alimentari.

I pasti non consumati dai degenti ospedalieri rappresentano, non solo uno spreco di risorse umane ed economiche ma anche causa di deficit nutrizionale e di ridotto comfort per il paziente ricoverato. È dimostrato2 che durante il ricovero lo stato di nutrizione può peggiorare, non solo per la malattia ma, in modo rilevante, anche in correlazione con la riduzione delle ingesta (dovuta a disattenzione rispetto a: aspetti nutrizionali dell'alimentazione, palatabilità, presentazione del cibo, esigenze cliniche del paziente, flessibilità degli orari, coordinazione con la routine clinica, assistenza al paziente.)

Nel 2015 la Rete delle Strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica della Regione Piemonte ha promosso un progetto per la conoscenza dell'entità e delle cause dei residui alimentari in 13 ospedali della Regione. I risultati, a seguito delle 39.545 rilevazioni effettuate, confermano una elevata percentuale di residui, pari al 31,2% ed evidenziano una significativa perdita nutrizionale sia calorica che proteica. La riduzione dei residui alimentari deve quindi essere considerata un obiettivo prioritario se si vuole garantire la copertura dei fabbisogni nutrizionali dei pazienti ricoverati e prevenire e correggere la malnutrizione ospedaliera.

In tal senso si deve sottolineare la peculiarità della ristorazione ospedaliera che, completando ed integrando le cure mediche e chirurgiche, non ha una mera funzione alberghiera ma soprattutto una valenza terapeutica.

Al fine di ridurre lo spreco alimentare e, contemporaneamente, tutelare lo stato di nutrizione dei degenti, risulta particolarmente importante la condivisione dei processi operativi che, dall'approvvigionamento alla somministrazione del vitto, coinvolga, a vario titolo, sia il personale addetto al servizio di ristorazione che quello sanitario deputato alla gestione clinico-nutrizionale.

E' inoltre indispensabile, anche ai fini della Qualità Totale, l'attivazione di una Rete di Monitoraggio che, sulla base di comprovati indicatori di processo, di attività e di esito, valuti l'effettiva applicazione e l'efficacia dei vari processi inerenti il "macro & microsistema" della ristorazione ospedaliera.

1. Elaborazione Oricon: Gira Food Service "I dati di mercato 2013"
2.Hiesmayr M, Schindler K, Pernicka E, Schuh C, Schoeniger-Hekele A, Bauer P, Laviano A, Lovell AD, Mouhieddine M, Schuetz T, Schneider SM, Singer P, Pichard C, Howard P, Jonkers C, Grecu I, Ljungqvist O; NutritionDay Audit Team.Decreased food intake is a risk factor for mortality in hospitalised patients: the NutritionDay survey 2006, Clin Nutr. 2009 Oct;28(5):484-91

DECALOGO PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

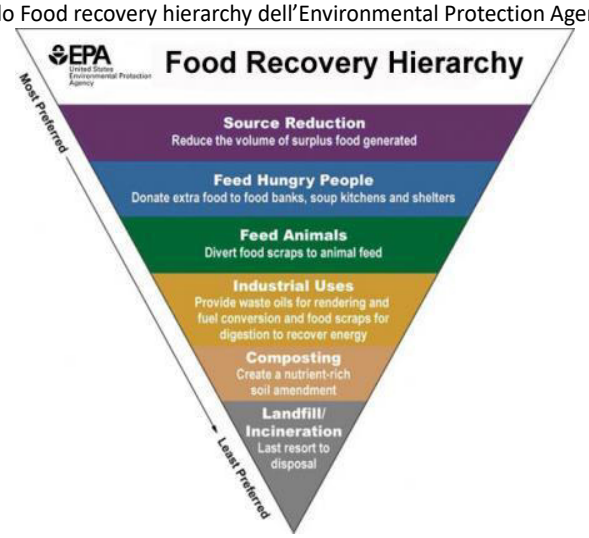
1. Intervenire lungo tutta la filiera, partendo da una attenta pianificazione dei pasti e approvvigionamento delle corrette quantità di materie prime necessarie giornalmente.

2. Stabilire una procedura di prenotazione pasti individuale, semplificata e flessibile che, sulla base delle specifiche necessità, fabbisogni e scelte nutrizionali, garantisca la corrispondenza tra pasto prenotato e servito e consenta la possibilità di una variazione dell'ordinazione anche a breve distanza dalla distribuzione. E' fondamentale che il paziente scelga il menù del proprio pasto aiutato da personale competente nell'ambito delle scelte consone alla propria patologia.

3. Progettare il dietetico ospedaliero* pianificando i menù del vitto comune in base alle esigenze reali, con un numero ridotto di scelte (ad ogni utente deve essere garantita la varietà dei pasti durante la settimana, mentre la scelta giornaliera può orientarsi su una gamma di preparazioni curata ma limitata) e con porzioni differenti (standard o piccole).

La riduzione delle porzioni dovrebbe essere effettuata previa consultazione con i nutrizionisti clinici e

prevedere nel caso di soggetti iporessici o malnutriti la presenza di piatti fortificati (ad alta densità nutrizionale).
*Il "Dietetico ospedaliero" deve essere redatto da soggetti con competenze professionali nei rispettivi ambiti di responsabilità scientifica, tecnica ed economica.
4. Formare e informare il personale di cucina e di reparto su come ridurre la quantità dei residui alimentari.
5. Aumentare la consapevolezza dei pazienti, dei caregivers e dei visitatori sullo spreco alimentare e sul suo impatto ambientale, economico e nutrizionale mediante iniziative di sensibilizzazione; l'obiettivo è quello di promuovere la cultura sul fenomeno degli sprechi.
6. Svolgere periodicamente (almeno una volta all'anno) un'indagine relativa alla soddisfazione dei consumatori (degenti e personale) al fine di valutare la qualità percepita. I risultati devono essere elaborati, dichiarati e utilizzati come indicatori per indurre a modifiche migliorative.
7. Rilevamento sistematico dei residui alimentari (anche in termini economici), per ottimizzare la produzione dei pasti, tenendo conto delle preferenze dei pazienti, delle scelte e delle necessità.
8. Organizzare gruppi di lavoro (coinvolgendo i pazienti, il personale amministrativo, i professionisti del settore sanitario e il personale della cucina) per discutere e testare cambiamenti volti a ridurre lo spreco alimentare dell'ospedale.
9. Favorire i contatti tra Gestori mensa, Servizi Sociali del Comune e Enti caritatevoli; ciò anche al fine di definire le procedure per ridistribuire le eccedenze alle organizzazioni caritatevoli, facendo salvo il rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione
10. Avviare al riciclo (p.e. compostaggio) tutto quanto non è stato possibile o prevenire o recuperare, gestendolo secondo procedure trasparenti e condivise. L'obiettivo è quello di arrivare alla totale applicazione del modello Food recovery hierarchy dell'Environmental Protection Agency statunitense (fig. 1)



La gerarchia del recupero alimentare assegna priorità alle azioni che le organizzazioni possono intraprendere per prevenire e ridurre lo spreco alimentare.
Ogni livello di tale gerarchia si concentra sulle diverse strategie di gestione che possono essere intraprese. I livelli più alti rappresentano le modalità migliori per prevenire e ridurre gli sprechi alimentari creando i maggiori vantaggi per l'ambiente, la società e l'economia *(https://www.epa.gov/sustainablemanagement-food/food-recoveryhierarchy)*

INDICATORI PERFORMANCE

Indicatori Ristorazione Ospedaliera * (analisi a campione)

1. numero di pazienti assegnati ad un "vitto comune" sul numero totale di soggetti ricoverati nell'U.O. oggetto del campionamento;
2. numero di pazienti assegnati ad una "dieta standard" e ad una "dieta ad personam" sul numero totale di ricoverati nell'U.O. oggetto del campionamento;
3. numero di degenti assegnati ad un "digiuno" sul numero totale di ricoverati nell'U.O. oggetto del campionamento;
4. numero totale di vassoi prenotati rispetto all'effettivo n. di degenti che possono alimentarsi x os;
5. valutazione della qualità percepita (customer satisfaction):

Numero di pietanze/pasti gradite/i sul n. totale di pietanze/pasti erogate/i (attraverso scala metrica di gradimento oppure scala qualitativa: ottimo, buono, discreto, scadente);

6. valutazione quantitativa dei residui attraverso strumenti validati;
7. motivazioni sottese al non consumo:

- Clinici (C: scarso appetito, dolore, nausea, vomito, indicazione medica al digiuno, allergie)
- Organizzativi (O: non è stato chiesto al paziente cosa volesse mangiare, insufficiente aiuto al pasto, non corrispondenza con la prenotazione, temperatura inadeguata, assenza al momento del pasto, ambiente caotico, motivo religioso)
- Gastronomici (G: alimenti cucinati male o non graditi, dieta restrittiva poco gradita, porzione abbondante, monotonia dei piatti, odore sgradevole, alimenti poco conditi o poco cotti)

- *Indicatori di percorso/processo (permettono di verificare se e in quale misura le attività programmate sono state effettivamente realizzate);
- indicatori di attività o di output (permettono di verificare se e in quale misura le attività programmate hanno prodotto i risultati attesi);
- indicatori di esito o outcome (consentono di valutare se e in quale misura l'insieme dei risultati ottenuti abbiano prodotto il raggiungimento degli obiettivi) (1);
- Si specifica che tali indicatori non vanno rilevati per i degenti in NA totale

GLOSSARIO

Composizione bromatologica del menù

Esprime le caratteristiche e le proprietà chimiche, chimico-fisiche e fisiche degli alimenti, prendendo in esame i singoli fattori nutritivi (protidi, glicidi, lipidi, vitamine, minerali, fibre) contenuti negli alimenti.

Dieta ad personam ospedaliera

Schema dietoterapico ospedaliero elaborato ad personam, per soggetti con problematiche nutrizionali complesse non previste tra le diete standard. Le diete ad personam vengono prescritte dal nutrizionista clinico o dal medico di reparto, calcolate dai dietisti o dai nutrizionisti ed allestite utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazione specifici.

Dieta fortificata od ad alta densità nutrizionale ospedaliera

Una dieta fortificata comporta l'aggiunta di sostanze nutritive agli alimenti indipendentemente dal fatto che i nutrienti siano stati originariamente presenti nel cibo. L'obiettivo è quello di fornire una dieta che abbia una maggiore densità dei nutrienti senza aumentare la dimensione delle porzioni al fine di facilitare il mantenimento di un buono stato nutrizionale e/o di prevenire la malnutrizione nei soggetti con scarso appetito o sazietà precoce.

Diete standard ospedaliera

Elaborato di schemi dietoterapici con caratteristiche bromatologiche pre-codificate per patologie sensibili alla dietoterapia. Tali diete contribuiscono alla terapia di una patologia o costituiscono la terapia stessa.

Dietetico ospedaliero

Elaborato di schemi alimentari standardizzati a composizione bromatologica nota che è disponibile in una struttura ospedaliera per le esigenze di pazienti ricoverati e per la personalizzazione della terapia dietetica. Il dietetico ospedaliero comprende un menù base (definito anche vitto comune), diete standard e diete ad personam.

Eccedenze di cucina/servizio

Porzioni di pietanze prodotte in esubero rispetto a quelle realmente servite e che rimangono nei banchi di servizio senza essere porzionate e quindi somministrate, o che pur essendo state porzionate rimangono nei carrelli a caldo senza essere somministrate.

Eccedenze di magazzino

Prodotti alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza, vengono eliminata prima del loro utilizzo nella preparazione dei pasti (a titolo esemplificativo e non esaustivo: eccesso di acquisto rispetto alle esigenze, raggiungimento della data di scadenza o del TMC, invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione).

Malnutrizione

Per malnutrizione si intende una condizione di alterazione funzionale, strutturale e di sviluppo dell'organismo conseguente allo squilibrio tra i fabbisogni , gli introiti e l'utilizzazione dei nutrienti tale da comportare un eccesso di morbilità e mortalità o un'alterazione della qualità di vita (nuova definizione di malnutrizione)

Malnutrizione ospedaliera

Malnutrizione per difetto causata da apporti di energia e/o di uno o più nutrienti non ottimali e al di sotto delle necessità dell'organismo quando queste ultime sono alterate per specifiche patologie ipermetaboliche e/o che limitano/impediscono del tutto l'assunzione di alimenti naturali.

Nutrizionista

Laureato con diversa formazione culturale che, grazie a percorsi formativi specifici e riconosciuti, acquisisce competenze nel campo della nutrizione umana.

Nutrizionista clinico

Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione o specialista in branca equipollente, ma con documentata esperienza, che svolge la propria attività nelle Unità Operative (Ospedaliere/Universitarie) di Dietetica e Nutrizione Clinica, con particolare riferimento alla Dietoterapia ed alla Nutrizione Artificiale.

Residui nei piatti

Porzioni di pietanza che rimangono non consumate nei piatti del fruitore finale che non possono essere reimpiegati, ma riciclati se raccolti in modo differenziato.

Second life menù

Pietanza o pasto composto prevalentemente da eccedenze di cucina/servizio.

Sfridi

Prodotti alimentari danneggiati accidentalmente o deperiti nella fase di immagazzinamento o scartati durante il processo di preparazione dei pasti.

Vitto comune ospedaliero

Piatti messi a disposizione degli utenti nelle situazioni fisiologiche che si articolano in modo vario ed

equilibrato, secondo una periodicità definita.

Caregivers

Chi, a livello familiare o professionale, presta cure e assistenza. Identifica la persona che si occupa dell'accudimento e della cura di chi non è in grado di provvedere a se stesso in maniera autonoma, del tutto o in parte.

FAQ

Sprechi alimentari all'interno delle mense ospedaliere

D. *Perché è di fondamentale importanza nutrire adeguatamente il paziente ospedalizzato?*

R. Le più rappresentative società scientifiche del settore hanno recentemente elaborato un documento (1) che inserisce la malnutrizione proteico calorica (MPC) tra le prime dieci sfide italiane per il triennio 2015-2018 e ribadisce che la MPC è un problema clinico ed economico rilevante, purtroppo spesso misconosciuto. A livello europeo, la prevalenza di MCP all'atto del ricovero (ossia di quella condizione di depauperamento delle riserve energetiche, proteiche e di altri nutrienti dell'organismo tale da compromettere lo stato di salute) oscilla tra il 20 e 60% e a livello nazionale si assesta sul 30%. La gestione non corretta del paziente ospedalizzato dal punto di vista
nutrizionale può determinare una "malattia nella malattia". Circa il 70% dei ricoverati va incontro a un peggioramento dello stato nutrizionale durante i primi 10 giorni di degenza (2). Un'indagine conoscitiva, che si svolge a cadenza annuale, dell'European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN) volta a monitorare in che misura i pazienti siano seguiti dal punto di vista nutrizionale negli ospedali europei (il Nutrition Day), conferma che oltre il 50% dei pazienti ha, durante il ricovero, una riduzione delle ingesta, responsabile di un peggioramento dello stato nutrizionale (3).

D. *Qual è il ruolo della ristorazione ospedaliera?*

R. Il Comitato dei Ministri della Sanità del Consiglio d'Europa ha emanato nel 2002-2003, una risoluzione vincolante per i Paesi firmatari con l'intento di adottare strategie per affrontare il problema della Malnutrizione ospedaliera: il documento identifica il ruolo terapeutico del cibo definendolo "strumento di cura" (4). La ristorazione ospedaliera è quindi parte integrante della terapia clinica e l'utilizzo di alimenti ordinari per la prevenzione della malnutrizione è economico e privo di complicanze.

D. *Qual é il legame tra malnutrizione ed entità dello spreco alimentare?*

R. Lo scopo della ristorazione ospedaliera è fornire pasti che soddisfino i fabbisogni nutrizionali dei soggetti ricoverati. E' evidente che i fabbisogni nutrizionali vengono soddisfatti solamente se il paziente consuma i pasti serviti. Il cibo buttato perché non consumato dal paziente, impatta sulla clinica e sulle possibilità di guarigione /riabilitazione. Nel 2008 nell'Ospedale di Ginevra (Svizzera) sono stati valutati gli scarti dei pasti forniti a 1200 pazienti, evidenziando scarti che rappresentavano il 27% delle calorie ed il 20% delle proteine fornite. Nel 2009 nell'Ospedale San Giovanni di Torino, l'analisi di 226 pasti forniti a 66 pazienti rilevava uno scarto medio del 36%. Nel 2015 la Rete delle Strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica della Regione Piemonte ha promosso un progetto per la conoscenza dell'entità e delle cause dei residui alimentari in 13 ospedali della Regione. I risultati confermano una percentuale di scarto del 31,2% ed evidenziano una significativa perdita nutrizionale e conseguentemente la mancata copertura dei fabbisogni calorico proteici di molti pazienti.

D. *La misurazione dei residui nei piatti oltre che con metodi quantitativi (rilevazione del peso e del costo) può essere effettuata anche mediante valutazione semiquantitativa?*
R. Si, il questionario semiquantitativo di cui al rapporto ISTISAN 09/42 (5), effettuato dai dietisti o da personale con specifica formazione, rappresenta uno strumento validato, di semplice e facile utilizzo.

D. *A chi compete la stesura del capitolato d'appalto del servizio di ristorazione ospedaliera, considerato che esso è parte integrante ed indispensabile per l'organizzazione della ristorazione ospedaliera e per garantire la "qualità" del servizio?*
R. Così come previsto dalle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale 2011, edite dal Ministero della Salute (6), il capitolato va redatto dal servizio di economato con la stretta collaborazione della Direzione Sanitaria ospedaliera e della U.O. di Dietetica e Nutrizione Clinica che potranno avvalersi, per le specifiche competenze, anche del SIAN.

D. *Quale modello di rete sarebbe auspicabile adottare per il monitoraggio della "qualità" del servizio di ristorazione ospedaliera e per la correlata riduzione dello spreco, a tutela della salute dei pazienti?*
R. Sulla base delle esperienze internazionali (7-8-9), sarebbe importante realizzare un sistema di "rete integrata" che coinvolga: l'area socio-sanitaria (Direzioni Generali e Sanitarie, Direttori delle UU.OO. di degenza, operatori socio-sanitari, etc); le ditte di ristorazione (Manager, OSA, Dietisti, etc); il terzo settore; i rappresentanti dei diritti dei malati. Tale "rete", utilizzando gli specifici indicatori sopra descritti, potrebbe interagire in network con le istituzioni sanitarie nazionali e regionali (Ministero della Salute, Assessorati Regionali della Salute, etc) per il monitoraggio del macro & microsistema della ristorazione ospedaliera.

1. Manifesto delle criticità in Nutrizione clinica e preventiva. Le prime dieci sfide italiane (2015-2018). Recenti Prog Med 2015;106(6 Suppl 1):5S-31.
2. Szczygiel B. Hospital malnutrition in patients hospitalized in Europe and in Poland. Pol J Food Nutr Sci 2006;15/56:43-6.
3. HIESMAYR M, SCHINDLER K, PERNICKA E et al., Decreased food intake is a risk factor for mortality in hospitalized patients: The Nutrition Day survey 2006. Clin Nutr 2009;28: 484-491).
4. Committee of Ministers. Resolution RES AP (2003) on Food and Nutritional Care in Hospitals. Strasbourg: Council of Europe; 2003.
5. http://www.iss.it/binary/publ/cont/0942WEB.pdf Istituto Superiore di Sanità. Cartella clinica nutrizionale: gestione della nutrizione del paziente in ospedale e prevenzione delle infezioni ad essa correlate. Appendice B - Questionario semiquantitativo per la stima degli scarti alimentari. 2009, 49 p. Rapporti ISTISAN 09/42.
6. Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale. Ministero della Salute, 2011.
7. Proposta di Risoluzione del Parlamento Europeo su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI)). Risoluzione del 19 gennaio 2012. Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale.
8. Parere della Commissione per l'Ambiente, la Sanità Pubblica e la Sicurezza Alimentare http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=//EP//TEXT+REPORT+A7- 2011-0430+0+DOC+XML+V0//IT
9. Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2015.

APPENDICE 6: POCO SALE E SOLO IODATO

Il sale, preferibilmente iodato deve essere utilizzato con parsimonia. Per insaporire le vivande si possono impiegare, oltre al limone e a piccole quantità di aceto, le erbe aromatiche e le spezie. Evitare anche l'uso di condimenti contenenti cloruro di sodio (dado da brodo, ketchup, senape, ecc).

Lo iodio è un minerale che contribuisce allo sviluppo e al funzionamento della ghiandola tiroidea essendo il costituente essenziale degli ormoni tiroidei. Questi svolgono un ruolo critico sul differenziamento cellulare, in particolare sullo sviluppo del sistema nervoso centrale nelle prime fasi della vita, e contribuiscono al mantenimento dell'omeostasi metabolica durante la vita adulta. La carenza nutrizionale di iodio compromette la funzione tiroidea determinando quadri morbosi tra i quali il più frequente è il gozzo, e danni neurologici evitabili che si manifestano con una ridotta capacità intellettiva, uno scarso rendimento scolastico e una minor capacità lavorativa.

La carenza nutrizionale di iodio è un problema di salute pubblica rilevante ed è stata inclusa dall'OMS fra le prime dieci emergenze del nostro pianeta. Gli effetti negativi di tale carenza possono interessare tutte le fasi della vita, sebbene gravidanza, allattamento e infanzia rappresentino le fasi in cui gli effetti possono essere più gravi per le conseguenze dell'ipotiroidismo congenito.

Pertanto risulta strategico compiere azioni mirate al raggiungimento di adeguati standard di efficienza e di efficacia del programma nazionale di iodoprofilassi. introdotto nel nostro Paese con la legge n. 55/2005.

In Italia si calcola che circa il 12% dell'intera popolazione adulta sia affetta da gozzo. (ISTISAN 2006).

La quantità di iodio assunta con gli alimenti non è sufficiente a garantirne l'apporto giornaliero raccomandato dall'OMS (150 mcg), la cui strategia raccomandata per l'eradicazione dei disturbi da carenza iodica a livello di popolazione è quella di utilizzare come veicolo di iodio il sale alimentare, arricchendolo con opportune quantità del microelemento: per integrarne l'assunzione basta semplicemente usare sale arricchito di iodio al posto del comune sale da cucina.

Va inoltre ribadito che l'attuazione della profilassi iodica non è in contrapposizione con la campagna a favore della riduzione del consumo di sale (non più di 4-5 g al giorno) per la prevenzione dell'ipertensione e delle malattie cardiovascolari. Infatti, la quantità di iodio aggiunto al sale da cucina (30 ppm) consente un apporto iodico adeguato con un consumo di sale contenuto nei limiti suggeriti dai cardiologi e dai nutrizionisti. La iodoprofilassi opportunamente attuata non è affatto incompatibile con la riduzione globale del consumo di sale per la prevenzione delle malattie cardiovascolari e di altre patologie.

Gli operatori della ristorazione collettiva hanno un ruolo importante nella prevenzione delle malattie tiroidee derivanti dalla carenza iodica mediante l'offerta esclusiva a tavola e l'utilizzo costante nella preparazione dei pasti del sale iodato al posto del sale comune.

APPENDICE 7: PREVENZIONE SOFFOCAMENTO DA CIBO IN ETÀ PEDIATRICA

Il soffocamento da corpo estraneo rappresenta un problema rilevante di salute pubblica. Gli alimenti costituiscono una delle cause principali di soffocamento in età pediatrica: il 60% e l'80% degli episodi di soffocamento è imputabile al cibo. Gli alimenti che causano più spesso incidenti sono: gli ossicini di pollo, le lische di pesce (32%), le noccioline (22%), i semi (16%), e wurstel.
La prevenzione del soffocamento da cibo richiede una serie di azioni coordinate di programmazione sanitaria, che coinvolgano tutti i target (industria alimentare e ristorazione, famiglie, operatori del settore sanitario ed esperti di salute pubblica, istituzioni) che svolgono un ruolo chiave per la prevenzione del soffocamento da cibo.
Le linee internazionali di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica sono state promosse dell'American Academy of Pediatrics (AAP) (Pediatrics AAo, 2010) e forniscono delle linee di indirizzo non solo per le famiglie ma anche per l'industria alimentare e le autorità preposte al controllo della sicurezza degli alimenti. Per stilare quelle italiane si è tenuto conto del contesto sociale, politico, e culturale (es. abitudini alimentari, contesto normativo) italiano. Le linee guida affermano che la fascia di età in cui i bambini sono esposti a un maggior rischio di soffocamento da cibo è quella tra gli 0 e i 4 anni per via delle caratteristiche psico-fisiologiche: vie aeree di diametro piccolo e forma conoide (fino alla pubertà); scarsa coordinazione tra masticazione e deglutizione dei cibi solidi (che non è innata come per i liquidi); dentizione incompleta (i molari, necessari per ridurre il cibo in un bolo liscio, crescono intorno ai 30 mesi); frequenza respiratoria elevata e tendenza a svolgere più attività contemporaneamente (ad esempio mangiano mentre corrono, giocano, parlano o guardano la TV, tablet, etc). Gli alimenti pericolosi condividono particolari caratteristiche di dimensioni, forma e consistenza:

- per quanto riguarda le dimensioni, sia gli alimenti piccoli (es. noccioline e semi) che quelli troppo grandi (es. grossi pezzi di frutta e verdura cruda) sono pericolosi in quanto, i primi rischiano di finire nelle vie respiratorie prima che il bambino riesca a morderli, mentre i secondi sono difficili da gestire durante la masticazione.
- Quella tonda (es. ciliegie e uva) e quella cilindrica (es. wurstel e carote) sono le forme più pericolose poiché queste tipologie di alimenti, se aspirati, possono bloccarsi nell'ipofaringe ostruendo completamente il passaggio dell'aria.
- Infine, per quando riguarda le consistenze, quelle più pericolose, con differenti meccanismi, sono quella dura, quella appiccicosa (es. burro d'arachidi), quella fibrosa (es. sedano) e quella comprimibile (es. wurstel e marshmallow). Gli alimenti duri e fibrosi sono difficili da masticare per la fisiologica mancanza di denti del bambino. Gli alimenti comprimibili possono scivolare nelle vie aeree prima che il bambino riesca a morderli e adattarsi alla forma dell'ipofaringe (grazie alla loro consistenza), ostruendo il passaggio dell'aria. Gli alimenti appiccicosi risultano difficili da rimuovere se rimangono bloccati nelle vie aeree, una volta aspirati.

Nella ristorazione collettiva si deve:

- adottare tutte le metodologie che permettano di eliminare, in fase di progettazione dei prodotti alimentari, tutte le caratteristiche che potrebbero associarli al rischio di soffocamento.
- Prevedere l'obbligatorietà per i ristoratori che forniscono cibo ad asili e scuole di rispettare le regole di preparazione degli alimenti pericolosi (Tabella 2) e di garantire che i propri operatori siano consapevoli di quali sono gli alimenti pericolosi e di come prepararli. Nel caso sia previsto l'uso di

posate in plastica (specie forchette e cucchiaini), prevedere che queste siano dure e resistenti.

- Prevedere l'apposizione, su base volontaria, di etichette chiaramente riconoscibili dal consumatore che segnalino il pericolo, sugli alimenti associati a rischio di soffocamento (Tabella 2)
- prevedere la presenza costante di personale che abbia seguito un corso di disostruzione delle vie aeree nelle strutture presso le quali vi sia la somministrazione di alimenti e che abbiano un elevato afflusso di utenza pediatrica.

Nelle tabelle 1 e 2 riassuntive sono riportati di seguito:

- semplici regole comportamentali da osservare quando il bambino mangia al fine di garantire un pasto sicuro.
- gli alimenti sconsigliati relativamente alle diverse età dei bambini (per es. frutta a guscio, semi, caramelle e gomme da masticare);
- indicazioni per la preparazione degli alimenti che mirano a modificare la forma, la consistenza e le dimensioni per minimizzare il rischio di soffocamento.

La Popolazione generale, famiglie e adulti responsabili della cura dei bambini in particolare devono:

- conoscere le regole di preparazione degli alimenti e di comportamento a tavola per la prevenzione del soffocamento da cibo;
- acquisire conoscenze e competenze sulle manovre di disostruzione e la rianimazione cardio polmonare.

Tabella 1 Regole comportamentali
Il bambino deve mangiare a tavola, seduto con la schiena dritta.
Creare un ambiente rilassato e tranquillo.
Provvedere alla sorveglianza/supervisione del bambino mentre mangia.
Incoraggiare il bambino a mangiare lentamente, a fare bocconi piccoli e a masticare bene prima di deglutire.
Dare al bambino alimenti appropriati al suo livello di sviluppo.

Gli Operatori del settore sanitario ed esperti di salute pubblica (pediatri di libera scelta, medici di medicina generale, e ospedaliera) devono:

- fare Ricerca e sorveglianza del fenomeno mediante l'istituzione di un Centro di Monitoraggio nazionale.
- impegnarsi a sensibilizzare le famiglie sul tema del rischio di soffocamento e a guidarle nel fare le scelte alimentari più appropriate per la salute del bambino

Infine le Istituzioni devono:

- rendere obbligatorio l'introduzione di attività formative dedicate alla prevenzione del rischio di soffocamento da alimenti e all'insegnamento delle manovre di disostruzione in caso di inalazione e, possibilmente, di rianimazione cardio polmonare di base, nel piano dell'offerta formativa degli istituti di scuola secondaria di secondo grado alberghieri e turistici, di dietisti e nutrizionisti, medici, pediatri e altri operatori sanitari, nonché degli insegnanti in asili e scuole, fino alle secondarie di primo grado;
- impegnarsi nell'attivazione di campagne di salute pubblica finalizzate alla sensibilizzazione sul tema;
- sensibilizzare a segnalare casi di soffocamento da alimenti al Centro di Monitoraggio nazionale.

Segue la tabella con le principali regole per un pasto sicuro: un elenco che non intende essere esaustivo, ma intende fornire una serie di esempi di alimenti pericolosi. L'attenzione deve essere estesa a tutti gli alimenti con le medesime caratteristiche di quelli elencati.

Tabella 2 Preparazione degli alimenti	
Alimenti pericolosi (categorie principali)	Età fino alla quale evitare l'alimento
Alimenti di forma tondeggiante (es. uva, ciliegie, olive, mozzarelline, pomodorini)	
Alimenti di forma cilindrica (es. wurstel, salsicce, carote)	
Arachidi, semi e frutta secca a guscio	4/5 anni
Cereali in chicchi (es. orzo, mais, grano) e muesli	
Frutta disidratata (es. uvetta sultanina)	
Alimenti che si rompono in pezzi duri e taglienti (es. cracker e biscotti di consistenza molto dura)	
Burro di arachidi e altri alimenti della stessa consistenza	
Pezzi di frutta e verdura cruda, o solo parzialmente cotta, con consistenza dura (es.mela) e/o fibrosa (es. sedano, ananas)	
Verdure a foglia	
Carne, pesce	
Salumi e prosciutto	
Legumi (es. fagioli e piselli)	
Formaggi a pasta filata	

Alimenti (es. pane, biscotti) che contengano frutta secca, disidratata, cereali in chicchi	
Caramelle dure e gommose, gelatine,marshmallow, gomme da masticare, popcorn,sfoglie di patate fritte croccanti (e snack simili)	4/5 anni

APPENDICE 8: GRAVIDANZA

Gravidanza e allattamento sono periodi cruciali, in cui le abitudini alimentari e lo stile di vita della madre giocano un ruolo di fondamentale importanza nel mantenimento della salute della donna e del bambino.
La gravidanza è quindi un evento biologico particolare durante il quale, mai come in nessun altro periodo della vita, la salute di un individuo dipende strettamente dalla salute di un altro.
La gestante durante la gravidanza subisce numerose modificazioni fisiologiche, come primo aspetto si assiste ad un aumento del dispendio energetico, dovuto allo sviluppo del feto, della placenta ed alla modifica di alcuni organi materni (utero, seni etc.).
Il controllo del peso quindi ha lo scopo di verificare e mantenere una nutrizione ottimale per madre e figlio, al fine di evitare condizioni di carenze e/o eccessi alimentari che possono essere associati a disturbi della crescita e dello sviluppo neuromotorio del feto, successivamente del neonato e all'aumento del rischio di malattie non trasmissibili.
L'aumento ponderale è variabile, non esiste un valore assoluto ottimale uguale per tutte le donne.
Quest'aumento di peso deve essere calcolato sulla base del BMI materno prima della gravidanza.
Secondo il BMI pregravidico, le linee guida Obstetric Evidence– based Guidelines consigliano un range d'aumento compreso tra i 7 e 12 kg.

Peso pre-gravidanza IOM	Aumento di peso suggerito da Rasmussen & Yaktine	Raccomandazione IOM
Sovrappeso (BMI 25-29.9)	2.7-9.0 kg	6.8-11.4 kg
Obesità classe 1	2.3-6.8 kg	5-9.1 kg
Obesità classe 2	-4.0-4.0 kg	5-9.1 kg
Obesità classe 3	-6.8-9 kg	5-9.1 kg

(Suggerimenti per l'aumento di peso nelle donne sovrappeso e obese. Tratto da: Berghella V. Obstetric Evidence– based Guidelines. 3rd Ed 2007-118)

E' importante porre l'accento sul fatto che le donne sottopeso all'inizio della gravidanza hanno bisogno di quantità energetiche superiori a quelli delle donne che iniziano la gravidanza in condizioni di peso ottimale o in sovrappeso.
La classe di donne con peso nella norma presenta la minore incidenza di patologia ostetrica e i migliori esiti della gravidanza.
Ovviamente **le classi più a rischio sono le estreme**: le donne sottopeso (BMI < 18.5) con carenze nutrizionali possono determinare disturbi della crescita e dello sviluppo fetale, dato dall'insufficiente trasporto di nutrienti attraverso la placenta, responsabile di un ritardo nell' accrescimento intrauterino, basso peso alla nascita, piccole dimensioni in relazione all'età gestazionale, predisponenti ad una bassa statura nell'età adulta e ad una ridotta capacità cognitiva.
Al contrario, donne con peso molto elevato (BMI > 25) possono sviluppare problemi d'ipertensione e diabete.
Numerose evidenze epidemiologiche, inoltre confermano una relazione tra alcune condizioni della madre nel periodo peri-concezionale, in particolare l'obesità, e un eccessivo incremento ponderale durante la gravidanza, con effetti sfavorevoli sulla salute del feto che nel breve termine si manifestano con elevato peso alla nascita, adiposità e alterazioni del metabolismo glicemico nel bambino ed aumento del rischio cardio-metabolico nell'età adulta.

E' di fondamentale importanza, di conseguenza, adottare durante la gravidanza una dieta il più possibile equilibrata e che rispetti quelli che sono principi del modello alimentare Mediterraneo.

RACCOMANDAZIONI NUTRIZIONALI NELLA GRAVIDANZA FISIOLOGICA

All'inizio della gravidanza è bene che il medico valuti lo stato nutrizionale della donna ed il suo Body Mass Index (BMI), adeguando l'apporto energetico/ nutrizionale in base al BMI pregravidico e ai LARN IV Revisione 2014.

E' bene incoraggiare le donne in età fertile che programmano una gravidanza a raggiungere o mantenere un BMI nei limiti della norma, informandole sul reale aumento del fabbisogno calorico (inferiore a quanto in genere le donne credono) e spronandole all'attività fisica.

Nel primo trimestre di gravidanza i LARN indicano un fabbisogno calorico aggiuntivo di 69 kcal/die, di 266 kcal/die per il secondo e di 496 kcal/die per il terzo trimestre (per un totale di 76.530 kcal complessive)

In corso di gravidanza, il fabbisogno di proteine di alta qualità per la popolazione (PRI) è importante per sostenere la sintesi proteica a livello dei tessuti materni e per la crescita fetale, per cui vi è una richiesta proteica aumentata (54g/die di proteine per una donna adulta). I LARN prevedono un incremento della quota proteica compresa tra 1 g/die nel primo trimestre di gestazione, 8 g/die nel secondo trimestre e 26 g/die nel terzo trimestre.

Restano pressoché invariati il fabbisogno lipidico e glucidico.

La quota giornaliera di carboidrati non dovrebbe essere inferiore a 175 g per garantire un adeguato apporto glucidico al cervello sia materno sia fetale (LARN).

Nella scelta dei carboidrati bisogna privilegiare il consumo di frutta, ortaggi e cereali integrali, soprattutto al fine di garantire un adeguato apporto di fibre che si aggira tra i 25- 30 g/die.

Il consumo di carboidrati (mono e disaccaridi), secondo le recenti Linee Guida WHO, non dovrebbe superare il 10% dei carboidrati complessivi e deve essere correlato anche e soprattutto dall'attività fisica svolta.

La qualità dei lipidi assunti con la dieta è fondamentale per garantire il corretto sviluppo e la crescita durante tutta l'età evolutiva, a partire dal periodo prenatale fino ai primi mesi di vita.

Il fabbisogno lipidico resta invariato (25-30%) con un incremento dell' acido docosaesanoico (DHA) di 100-200 mg al giorno (EFSA, LARN), soprattutto nel 3° trimestre, durante il quale avviene lo sviluppo neurocognitivo.

Per quanto riguarda i micronutrienti, le Linee Guida nazionali e internazionali consigliano l'assunzione di 400 µg/die di

acido folico almeno trenta giorni prima del concepimento e fino ad almeno tre mesi di gestazione.

In condizioni non fisiologiche (donne che hanno partorito feto con difetti del tubo neurale, che soffrono di malassorbimenti, celiachia, o assumono farmaci antiepilettici, hanno familiarità per patologie/malformazioni neurologiche, sono affette da diabete pre-gestazionale o obesità) è raccomandata una supplementazione con acido folico alla dose di 4-5 mg/die (I A).

Si raccomanda l'assunzione di 5 porzioni alla settimana di frutta e verdura, assumendo occasionalmente frutta secca, due porzioni alla settimana di legumi, una porzione giornaliera di cereali integrali, al fine di garantire il sufficiente apporto delle vitamine appartenenti al gruppo B e C

La supplementazione con vitamina D in Italia non sembra essere necessaria e può essere consigliata dopo una valutazione caso per caso, e solo nelle donne a rischio di ipovitaminosi per questioni ambientali o carenze alimentari.

In riferimento ai fabbisogni di Minerali:

Ferro

E' necessario informare le donne su come migliorare l'assunzione di ferro ferroso con l'alimentazione, e sui fattori che interferiscono con l'assorbimento del ferro (RCOG 2015; LINEE GUIDA EPP ITALIANE).

In caso di concentrazioni emoglobiniche inferiori a 11 g/dl nel primo trimestre e < 10,5 g/dl oltre la 28° settimana dovrebbero essere valutate e trattate appropriatamente per ottimizzare la concentrazione emoglobinica prima del parto e ridurre il rischio di trasfusioni.

In caso di anemia sideropenica, la supplementazione di ferro ferroso (60-120 mg/die) per via orale è il trattamento di prima scelta.

Iodio

La quota stimata per evitare la carenza è di 200 µg/die (contro i 150 µg degli adulti) secondo le indicazioni LARN ed EFSA, 250 µg/die secondo il documento congiunto WHO/UNICEF (gia United Nations International Childrens Emergency Fund).

Calcio

La supplementazione di calcio a basso dosaggio non è raccomandata nelle donne normo-calcemiche, potrebbe essere raccomandata nelle donne a rischio di ipertensione/pre-eclampsia e nel caso in cui la calcemia e/o l' assunzione di calcio alimentare sia ridotta. In tali casi si raccomanda la supplementazione di 1,5-2,0 g/die di calcio dalla ventesima settimana fino al termine della gravidanza.

Fosforo

Al fine di garantire un adeguato sviluppo del feto sono necessari 62 mg/die di P oltre il fisiologico fabbisogno della donna, ma considerando che l'efficienza di assorbimento aumenta tanto da coprire questa differenza, non si ritiene di modificare i livelli di riferimento rispetto a quelli della donna in età fertile.

Magnesio, sodio, potassio, cloro, zinco, selenio, rame

In gravidanza, una dieta varia ed equilibrata, che soddisfi le necessita degli altri nutrienti essenziali, contiene quantità sufficienti di questi elementi, pertanto non sono necessarie supplementazioni.

In generale è importante astenersi dall'assunzione di alcol durante il periodo peri-concezionale e nel primo trimestre e in seguito astenersi o comunque limitare l'assunzione a non più di 2 bicchieri (un bicchiere = 125ml) di vino rosso alla settimana.

La dose di caffeina non deve superare 200 mg/die (due tazzine).

RACCOMANDAZIONI PER L'ATTIVITÀ FISICA IN GRAVIDANZA

Le donne in gravidanza dovrebbero essere incoraggiate a svolgere una progressiva attività fisica, si raccomanda quindi un'attività aerobica moderata-intensa, nelle donne sane per 150 minuti/settimana e per le donne obese un'attività fisica di 30 min/die, svolta in un ambiente a temperatura adeguata (Il riposo a letto prima del parto non porta alcun vantaggio e non ha senso raccomandarlo nelle donne sane!)

Le attività **particolarmente raccomandate**, oltre al nuoto e al cammino, sono: la cyclette, la corsa/jogging, lo yoga, pilates; sono invece **controindicate**: equitazione, pattinaggio, sub, sci d'acqua, surf, ginnastica artistica, in generale tutti gli sport a rischio di caduta.

L'esercizio fisico prolungato o intenso oltre i 45 minuti può provocare ipoglicemia, quindi e bene adeguare l'introito calorico prima di intraprendere l'esercizio o ridurre la durata dell'esercizio stesso.

Si raccomanda di bere acqua prima durante e dopo l'attività.

APPENDICE 9: DISFAGIA

Introduzione

La disfagia è un disturbo che consiste nella difficoltà della deglutizione del bolo alimentare. Può interessare i cibi liquidi, solidi o semisolidi a seconda dell'eziologia e della gravità del disturbo.

Può essere causata da meccanismi patologici (patologie neuromuscolari, neoplastiche, psichiatriche, ecc.), interventi chirurgici, chemioterapia e radioterapia, ma anche dal fisiologico processo di invecchiamento, con conseguente indebolimento della muscolatura, riduzione del riflesso della deglutizione e deficit del gusto e dell'olfatto.

Le difficoltà deglutitorie espongono il paziente disfagico ad un triplice rischio: disidratazione, malnutrizione (conseguente sia all'oggettiva difficoltà nel consumo del pasto sia alla scarsa appetibilità delle pietanze offerte), polmonite *ab ingestis*, il cui rischio è aumentato anche a causa al deficit del sistema immunitario prodotto dalla malnutrizione.

Si rende pertanto necessaria l'elaborazione di una dieta mirata, sulla base della valutazione dell'entità e delle caratteristiche della disfagia e dello stato nutrizionale del paziente.

Fisiologia della deglutizione

L'atto deglutitorio è regolato da un complesso meccanismo fisiologico che prevede delle fasi consecutive:

- Fase extraorale o anticipatoria: meccanismo volontario che consiste nella preparazione all'assunzione del cibo e che comprende input sensoriali visivi e olfattivi e l'aumento della secrezione salivare.
- Fase orale preparatoria: contenzione del bolo, masticazione preparazione alla fase deglutitoria.
- Fase orale propulsiva: spostamento del bolo contro il palato duro verso l'istmo delle fauci (elicitazione del riflesso deglutitorio).
- Fase faringea: consiste in un meccanismo involontario che trasferisce il bolo dalla cavità orale all'esofago, con chiusura delle vie respiratorie.
- Fase esofagea: involontaria, consiste nella progressione del bolo per azione della peristalsi esofagea.

Una o più fasi della deglutizione possono essere compromesse da molteplici meccanismi patologici, dando origine a diverse forme di disfagia.

Classificazione della disfagia

Può essere classificata sulla base dell'eziopatogenesi in:

- Ostruttiva (compressione ab estrinseco, ostruzione del lume esofageo)
- Neuromotoria (miopatie, disturbi neurologici acuti e cronici)
- Psicogena
- Iatrogena (chirurgia, chemioterapia, radioterapia)

In base alla gravità si possono distinguere forme:

- LIEVI: sono tollerati liquidi e solidi con diverse consistenze. Sono da evitare i cibi a consistenza dura.
- LIEVI-MODERATE: preferire cibi soffici/tritati. Pezzi non superiori a 0,5 mm.
- MODERATE-GRAVI: gli alimenti devono essere finemente tritati e liquidi trattati con addensante.
- GRAVI: necessaria la nutrizione enterale (SNG/PEG).

Dal punto di vista funzionale è utile distinguere due forme di disfagia:

- Ortodossa: difficoltà di deglutizione prima dei cibi solidi, poi anche dei liquidi
- Paradossa: difficoltà che interessa prima i liquidi e poi i solidi (disturbo della coordinazione).

Screening

L'elaborazione della dieta deve essere preceduta dalla valutazione del tipo e del grado di disfagia e dell'eventuale presenza di altri ostacoli all'alimentazione.

Le procedure consigliate sono:

- Test del bolo d'acqua (controindicato in caso di aspirazione nota o probabile): somministrare 10 ml di acqua per tre volte e valutare:
    - assenza di deglutizione
    - tosse
    - tosse ritardata
    - voce gorgogliante o alterazione della fonazione

In presenza di uno o più segni sospendere il test, in assenza di segni somministrare 50 ml di acqua e rivalutare.

- Osservazione iniziale del livello di coscienza del paziente
- Osservazione del grado di controllo posturale
- Osservazione dell'igiene orale
- Osservazione del controllo delle secrezioni orali

Allo screening della disfagia deve essere associata un'attenta valutazione dello stato nutrizionale del paziente.

Alimentazione del paziente disfagico

L'alimentazione del pazientedisfagico richiede un approccio multidisciplinare, con l'intervento di infermiere, fisioterapista, logopedista, Medico Nutrizionista, Medico Specialista di riferimento per la patologia di base, Medico di Medicina Generale.

La gestione dei pasti deve tener conto di numerosi fattori, quali l'ambiente di somministrazione, la postura, la consistenza degli alimenti, le necessità nutrizionali specifiche del paziente.

Il momento del pasto

Il paziente con disfagia deve alimentarsi preferibilmente in un momento di relativo benessere fisico, in un ambiente tranquillo, ben illuminato, in assenza di possibili motivi di interruzione o di distrazione; prima del pasto è necessario assumere una postura corretta, mantenendo un angolo tronco-bacino di 90° e la testa allineata al tronco. Durante il pasto porre attenzione ai tempi di deglutizione e alla dimensione del bolo. Il pasto non dovrebbe durare più di 45 minuti, per evitare un calo dell'attenzione.

Può essere d'aiuto insegnare al paziente delle manovre di compenso, che consistono in tecniche deglutitorie e specifiche posture atte a migliorare l'efficienza del transito orofaringeo del bolo, ad esempio la deglutizione sovraglottica, la deglutizione forzata, la manovra di Mendelsohn, la rotazione e l'inclinazione del capo. Eseguire un colpo di tosse tra un boccone e l'altro può aiutare ad eliminare eventuali residui di cibo a livello faringeo.

Le bevande non devono essere utilizzate per aiutare la deglutizione del bolo; è possibile la somministrazione di liquidi con il cucchiaio per dosarne meglio la quantità. Evitare l'uso della cannuccia e della siringa.

Alla fine del pasto, il paziente deve mantenere il busto eretto per almeno 20-30 minuti.

Le caratteristiche dei cibi

I cibi somministrati al paziente con disfagia devono essere:

- Appetibili e con sapori ben definiti (Attenzione! Acido, amaro e piccante possono aumentare il rischio di aspirazione, ma sono utili in caso di pazienti con ridotta sensibilità alla percezione del cibo)
- Ad una temperatura diversa da quella corporea (<36 o >37°)
- Distribuiti in portate separate (possibilità di frazionare l'assunzione)
- Ben presentati e colorati.

Gli alimenti sono descritti sulla base di specifiche caratteristiche:

- Consistenza: cibi liquidi, soluzioni liquide o liquidi con scorie, semiliquidi, semisolidi, solidi, a doppia consistenza.
- Viscosità: capacità di produrre un ridotto attrito durante il passaggio del bolo
- Coesione: capacità dell'alimento di non sbriciolarsi e scomporsi
- Omogeneità: consistenza uniforme.

Classificazione degli alimenti:

LIQUIDI SENZA SCORIE	Acqua The Tisana senza zucchero
LIQUIDI CON SCORIE	Succo di frutta Latte Yogurt da bere
SEMILIQUIDI (mantengono la forma del contenitore in cui si trovano)	Crema Passato di verdura Frullato di frutta a maggior percentuale di liquido Yogurt Omogeneizzato di frutta
SEMISOLIDI (se versati mantengono per un certo periodo la forma del contenitore in cui si trovano)	Polenta morbida Passato/frullato denso Omogeneizzato di carne/pesce Formaggio cremoso Budino Crema/Mousse Ricotta
SOLIDI	Carne Pastasciutta ben cotta
CIBI A DOPPIA CONSISTENZA Da assumere soltanto in presenza di funzionalità deglutitoria integra!	Minestrina Minestrone Zuppa Frutta matura Agrumi

La dieta

In caso di paziente che non sia affetto da disfagia grave è da preferire l'alimentazione orale.
Sulla base delle caratteristiche della disfagia è possibile elaborare diversi tipi di dieta:

- SOLIDA: indicata in caso di disfagia lieve.
- SOLIDO-MORBIDA: prevede cibi che richiedono poca masticazione, da evitare alimenti fibrosi/bucce/semi. Da evitare cibi molto secchi che si sbriciolano facilmente (scarsa coesione).
- SEMISOLIDA: la consistenza degli alimenti deve essere omogenea, con la possibilità di consumazione con la forchetta. Gli alimenti possono essere resi più viscosi attraverso condimenti oleosi. Può essere utile l'uso di addensanti (amido di mais, agar, colla di pesce e gelatina in fogli, *psyllium*).
- SEMILIQUIDA: gli alimenti hanno un grado di diluizione maggiore rispetto alla semisolida. Può essere "a goccia" o "a colata". Da evitare consistenze miste e cibi appiccicosi.

La dieta dei pazienti che riescono ad assumere piccoli volumi di cibo dovrebbe essere integrata con alimenti ad alta densità calorica, per minimizzare il rischio di malnutrizione. Valutare eventuali integrazioni.

DIETA SOLIDO-MORBIDA

Gruppo di alimenti	Alimenti consigliati	Alimenti sconsigliati
Cereali e derivati	Pane morbido, biscotti o cereali da latte se ammollati, pasta e riso ben cotti, paste ripiene	Prodotti da forno croccanti e che tendono a sbriciolarsi (crackers, grissini, etc.)
Carni e salumi	Tutte le carni ben cotte e private dei legamenti e di tutte le parti filamentose, carni macinate, prosciutto cotto o altri insaccati cotti e non filamentosi	Tutte le carni e i salumi filamentose e dure
Pesce	Tutti i tipi di pesce ben cotti e completamente privati di pelle, lische, testa e coda	Tutti i pesci che non permettono una completa eliminazione delle lische e/o della pelle
Latte e yogurt	Latte, yogurt, panna e tutti i prodotti di derivazione quali burro, besciamella o altre preparazioni a base di essi	
Formaggi	Formaggi freschi e formaggi a consistenza cremosa; formaggi stagionati o semi-stagionati sono consigliati grattugiati o aggiunti ad altre preparazioni se non filamentosi	
Uova	Ben cotte e cucinate sotto forma di frittate o in aggiunta ad altre preparazioni	
Verdure	Tutte le verdure ben cotte, senza buccia, semi e filamenti. Sono da privilegiare le parti più interne poiché più tenere. Possono essere anche verdure surgelate	Tutte le verdure eccessivamente filamentose e coriacee, come sedano, finocchi, gambi di altre verdure, parti più esterne
Legumi	Tutti i tipi di legumi però devono essere ben cotti e passati al setaccio	
Patate	Devono essere ben cotte e ben schiacciate o passate al setaccio al fine di ottenere una	

	purea omogenea	
Frutta	Tutta la frutta fresca privata della buccia, dei semi e del torsolo. Frutta fresca cotta o passata	
Grassi	Olio, burro, panna, maionese.	
Dolci	Creme, budini, frappé, biscotti e torte morbide, ecc.	Caramelle dure, gomme da masticare, torte dure e secche, biscotti secchi
Bevande	Secondo indicazioni mediche	Secondo indicazioni mediche

DIETA SEMISOLIDA

Gruppo di alimenti	Alimenti consigliati	Alimenti sconsigliati
Cereali e derivati	Cereali che possono essere frullati o omogeneizzatie in grado di assumere una consistenza di tipo budino, flan, semolino denso, polenta.	Tutti i prodotti da forno, pane, grissini, crackers, cereali a chicco (frumento, riso, orzo, farro, ecc.).
Carni e salumi	Tutte le carni ben cotte, frullate e setacciate o omogeneizzate, cioè ridotte a una consistenza tipo omogeneizzato o mousse. La cottura delle carni può avvenire in forno con sughi o cotte in brodi al fine di renderle meno asciutte. Esse devono essere prive di filamenti e legamenti o parti dure. Il prosciutto cotto può essere finemente frullato sino a ridurlo ad una mousse o omogeneizzato.	Tutte le carni e i salumi filamentose, dure e che non sono idonee a processi di frullatura e omogeneizzazione.
Pesce	Tutti i tipi di pesce ben cotti e completamente privati di pelle, lische, testa e coda. Dopo idonea cottura devono essere frullati e setacciati o omogeneizzati o ridotti ad una consistenza tipo mousse.	Tutti i pesci che non permettono una completa eliminazione delle lische e/o della pelle, ecc.
Latte e yogurt	Yogurt compatti, budini a base di latte, ecc. Il latte, la panna, il burro e la besciamella sono utilizzati per aumentare la quota calorica e rendere più viscoso l'alimento.	
Formaggi	Formaggi freschi e formaggi a consistenza morbida come la robiola o la ricotta. Formaggi stagionati o semi-stagionati sono consigliati grattugiati o aggiunti ad altre preparazioni; non devono però risultare filamentosi.	Formaggi a pasta filata come la mozzarella, la scamorza, ecc. e/o appiccicosi. Formaggi semi stagionati, come ad esempio il taleggio, la fontina, ecc., se non inseriti in preparazioni.

Uova	Sono un importante ingrediente per le preparazioni di alimenti con consistenza tipo budino, flan o altre preparazioni che hanno consistenze simili	Tutti i tipi di frittata, omelette, tortini e le uova strapazzate o sode, ecc.
Verdure	Tutte le verdure ben cotte, senza buccia, semi e filamenti. Sono da privilegiare le parti più interne poiché più tenere. Dopo la cottura devono essere omogeneizzate e la consistenza deve risultare tipo flan o mousse.	Tutte le verdure eccessivamente filamentose e coriacee e tutte le verdure crude o cotte intere e/o a pezzi e che non si prestano ad essere frullate e/o omogeneizzate.
Legumi	Tutti i tipi di legumi però devono essere ben cotti, privati delle bucce e dei semi e devono essere passati al setaccio e frullati o omogeneizzati. Devono presentare una consistenza tipo flan o mousse.	Legumi interi o a pezzi e/o con buccia.
Patate	Devono essere ben cotte e ben passate al setaccio sino ad ottenere una purea omogenea e densa.	Intere o a pezzi
Frutta	Tutta la frutta fresca privata della buccia, dei semi e del torsolo e ridotta a flan, o mousse o omogeneizzata. Omogeneizzati di frutta.	Tutta la frutta fresca o conservata intera o a pezzi e la frutta essiccata
Grassi	Olio, burro, panna, maionese.	
Dolci	Creme, budini, flan dolci, panna cotta, ecc.	Caramelle dure, gomme da masticare, torte dure e secche, biscotti secchi, brioche, ecc.
Bevande	Secondo indicazioni mediche	Secondo indicazioni mediche

DIETA SEMILIQUIDA

Gruppo di alimenti	Alimenti consigliati	Alimenti sconsigliati
Cereali e derivati	Cereali che possono essere frullati o omogeneizzati e resi omogenei e fluidi.	Tutti i prodotti da forno, pane, grissini, crackers, cerali a chicco (frumento, riso, orzo, farro, ecc.).
Carni e salumi	Tutte le carni ben cotte, frullate e setacciate o omogeneizzate, cioè ridotte a una consistenza tipo omogeneizzato fluido provvedendo alla diluizione con brodi o altri diluenti. La cottura delle carni può avvenire in forno	Tutte le carni e i salumi filamentose, dure e che non sono idonee a processi di frullatura e omogeneizzazione.

	con sughi o cotte in brodi al fine di renderle meno asciutte. Esse devono essere prive di filamenti e legamenti o parti dure. Il prosciutto cotto può essere finemente frullato sino a ridurlo ad una mousse o omogeneizzato e quindi deve essere diluito.	
Pesce	Tutti i tipi di pesce ben cotti e completamente privati di pelle, lische, testa e coda. Dopo idonea cottura devono essere frullati e setacciati o omogeneizzati e ridotti ad una consistenza fluida ed omogenea attraverso l'uso di diluenti.	Tutti i pesci che non permettono una completa eliminazione delle lische e/o della pelle, ecc.
Latte e yogurt	Yogurt compatti, budini a base di latte, ecc. Il latte, la panna, il burro e la besciamella sono utilizzati per aumentare la quota calorica e rendere più viscoso l'alimento.	
Formaggi	Formaggi omogeneizzati diluiti e resi fluidi.	Formaggi a pasta filata o appiccicosi, formaggi semi-stagionati e formaggi che non vengono disciolti nelle preparazioni.
Uova	Possono essere utilizzate in aggiunta alle preparazioni.	Tutti i tipi di frittata, omelette, tortini e le uova strapazzate o sode, ecc.
Verdure	Tutte le verdure ben cotte, senza buccia, semi e filamenti. Sono da privilegiare le parti più interne poiché più tenere. Dopo la cottura devono essere omogeneizzate e la consistenza deve risultare tipo flan o mousse.	Tutte le verdure eccessivamente filamentose e coriacee e tutte le verdure crude o cotte intere e/o a pezzi e che non si prestano ad essere frullate e/o omogeneizzate.
Legumi	Tutti i tipi di legumi però devono essere ben cotti, privati delle bucce e dei semi e devono essere passati al setaccio e ben frullati o omogeneizzati. Devono presentare una consistenza fluida ed omogenea.	Legumi interi o a pezzi e/o con buccia.
Patate	Devono essere ben cotte e ben passate al setaccio sino ad ottenere una purea omogenea e fluida. In alcune situazioni può essere non indicata la somministrazione di patate.	Intere o a pezzi.
Frutta	Tutta la frutta fresca privata della buccia, dei semi e del torsolo, frullata, passata al setaccio e resa liquida.	Tutta la frutta fresca o conservata intera o a pezzi e la frutta essiccata

	Omogeneizzati di frutta.	
Grassi	Olio, burro, panna, maionese.	
Dolci	Creme e budini fluidi, sorbetti di frutta liquidi, ecc. Omogeneizzati del commercio eventualmente diluiti se troppo densi.	Caramelle dure, gomme da masticare, torte, biscotti, brioche, ecc.

N.B.: la frullatura e l'omogenizzazione degli alimenti devono avvenire dopo l'eliminazione di buccia/semi/parti fibrose, sminuzzamento e cottura. L'omogenizzazione permette di avere un alimento di consistenza omogenea e privo di aria (che viene invece inglobata durante la frullatura). In caso di frullatura sarà necessario passare al setaccio l'alimento per evitare una doppia consistenza.
Le consistenze maggiormente utilizzate sono la semisolida e la semiliquida.

I pazienti con disfagia grave devono essere alimentati attraverso nutrizione enterale:
- Sondino nasogastrico: periodo massimo 30-40 giorni
- Gastrostomia endoscopica percutanea (PEG): periodi superiori a 30-40 giorni
  In caso di PEG, evitare preparazioni "casalinghe".

In caso di nutrizione intragastrica, mantenere l'angolo tronco-bacino a 30-40° e verificare almeno ogni 4 ore la presenza di ristagno gastrico, soprattutto nelle prime ore di infusione. Se il ristagno è >200 ml è necessario sospendere la nutrizione enterale o ridurne la velocità, eseguendo un nuovo controllo dopo 2 ore. La velocità massima di infusione è 150 ml/ora.

Lo stato nutrizionale e il grado di disfagia del paziente devono essere periodicamente rivalutati, al fine di modificare tempestivamente composizione e consistenza dei pasti.

FOCUS
Il paziente con disfagia di origine neurologica
Le principali cause di disfagia neurologica sono:
- Ictus
- Sindromi parkinsoniane
- Sclerosi multipla
- Malattie del motoneurone
- Demenza
- Patologie neuromuscolari

Tra queste, le più frequenti sono ictus, parkinsonismi e demenze.
Il 75% dei pazienti con **ictus** presenta disfagia nella prima settimana successiva all'evento acuto; nel 91% dei casi la disfagia persiste fino a tre mesi, con alto rischio di polmoniti *ab ingestis*. Nelle prime 24-48h dai ricovero è necessario effettuare una valutazione dello stato nutrizionale (Nutritional Risk Screening/Malnutrition Universal Screening Tool, una volta a settimana nei pazienti non a rischio); inoltre la valutazione dell'assunzione dietetica deve essere effettuata una volta a settimana se i cibi assunti ricoprono il 75-100% del fabbisogno calorico-proteico, due volte a settimana se <75%.
In caso di intake di nutrienti <60% del fabbisogno per più di tre giorni, è necessario ricorrere alla nutrizione enterale.

Ripetere settimanalmente misurazione dei parametri antropometrici essenziali, albuminemia, livelli delle proteine plasmatiche a breve emivita, conta linfocitaria.
In relazione al grado di disfagia è possibile somministrare cibi di consistenza progressiva.
È stato stimato che circa il 95% dei pazienti affetti da **parkinsonismo** presenti disfagia; a questa si associano peculiari disfunzioni che possono rendere la somministrazione del pasto particolarmente difficoltosa: il tremore, la rigidità della mandibola e la bradicinesia sono alla base del deficit delle fasi intraorali della deglutizione; a questi si aggiungono scialorrea, alterata motilità esofagea e reflusso gastroesofageo, disturbi della motilità gastrica (che comportano sazietà precoce), transito intestinale rallentato (con conseguente stipsi), nausea causata dagli inibitori delle colinesterasi.
La scialorrea del paziente parkinsoniano non dipende da un aumento di produzione di saliva, ma da una scarsa capacità deglutitoria; al contrario la produzione di saliva risulta ridotta, con conseguente perdita della capacità di assaporare i cibi.
La dieta dovrà dunque essere elaborata tenendo conto sia della consistenza degli alimenti, sia della necessità di limitare la stipsi. È necessario inoltre porre attenzione all'introito di proteine, in quanto la Levodopa (peptide ad alto peso molecolare) concorre con gli altri amminoacidi per il trasporto a livello della barriera ematoencefalica; è consigliato quindi assumere i pasti proteici lontano dalla somministrazione del farmaco.
La disfagia nel paziente con **demenza** si correla alla gravità della stessa e si associa spesso, già nelle fasi iniziali, ad alterazioni del gusto e dell'olfatto, che possono ridurre l'interesse verso i cibi. In questi casi la somministrazione di cibi con prevalenza di sapori aspri stimola i recettori orofaringei, producendo una maggiore attivazione dei centri della deglutizione (nucleo del tratto solitario e nucleo ambiguo) e generando una deglutizione più forte e più veloce.
Nella malattia di Alzheimer, in particolare, si può riscontrare un quadro caratterizzato da aprassia dell'alimentazione, agnosia per il cibo, aumento del tempo di transito orale e alterata clearance faringea, distraibilità e disturbi della memoria (il paziente non ricorda di aver mangiato).
In questi pazienti può quindi essere utile massimizzare la stimolazione sensoriale, inserendo nella dieta alimenti dolci, piccanti e acidi, al fine di aumentare l'appetibilità del pasto e migliorare il meccanismo deglutitorio.

Il paziente con disfagia post-chirurgica
Nei pazienti che si devono sottoporre ad interventi chirurgici del distretto testa-collo che possano alterare (intake calorico inferiore al 60% del necessario per più di 10 gg) o compromettere (per più di 7 giorni) la funzione deglutitoria, è necessario pianificare in anticipo il ricorso a SNG/PEG. Il supporto nutrizionale deve essere cominciato subito dopo l'intervento in caso di paziente in buono stato nutrizionale; se sussiste un severo rischio di malnutrizione, è necessario iniziare il supporto 10-14 giorni prima dell'intervento.
Se l'alterazione funzionale post-chirurgica è temporanea, è possibile intraprendere lo svezzamento dalla nutrizione enterale secondo i tempi di ripresa della capacità deglutitoria del paziente e la gravità della disfagia.

APPENDICE 10: SCHEDE

Mini Nutritional Assessment Short-Form (MNA-SF)

Screening

A Presenta una perdita dell' appetito? Ha mangiato meno negli ultimi 3 mesi? (perdita d'appetito, problemi digestivi, difficoltà di masticazione o deglutizione)
0 = Grave riduzione dell'assunzione di cibo
1 = Moderata riduzione dell'assunzione di cibo
2 = Nessuna riduzione dell'assunzione di cibo ☐

B Perdita di peso recente (<3 mesi)
0 = perdita di peso > 3 kg
1 = non sa
2 = perdita di peso tra 1 e 3 kg
3 = nessuna perdita di peso ☐

C Motricità
0 = dal letto alla poltrona
1 = autonomo a domicilio
2 = esce di casa ☐

D Nell' arco degli ultimi 3 mesi: malattie acute o stress psicologici?
0 = si 2 = no ☐

E Problemi neuropsicologici
0 = demenza o depressione grave
1 = demenza moderata
2 = nessun problema psicologico ☐

F1 Indice di massa corporea (IMC) = peso in kg / (altezza in m)^2 ☐
0 = IMC <19
1 = 19 ≤ IMC < 21
2 = 21 ≤ IMC < 23
3 = IMC ≥ 23 ☐

SE L' IMC NON E DISPONIBILE, SOSTITUIRE LA DOMANDA F1 CON LA DOMANDA F2.
NON RISPONDERE ALLA DOMANDA F2 SE LA DOMANDA F1 E GIA' STATA COMPLETATA.

F2 Circonferenza del polpaccio (CP in cm)
0 = CP inferiore a 31
3 = CP 31 o superiore ☐

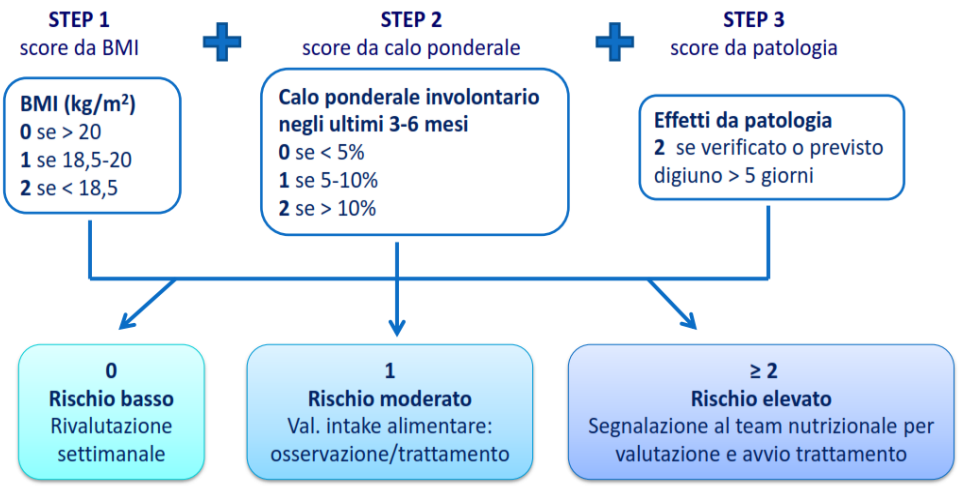
Valutazione di screening ☐☐
(max.14 punti)

12-14 punti: ☐ stato nutrizionale normale
8-11 punti: ☐ a rischio di malnutrizione
0-7 punti: ☐ malnutrito

Salvare
Stampare
Resettare

Kaiser MJ et al. J *Nutr Health Aging* 2009; www.mna-elderly.com

Malnutrition Universal Screening Tool (MUST)



www.bapen.org.uk

REGIONE PUGLIA

Dipartimento di Promozione della Salute del Benessere sociale e dello Sport per tutti
Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

Malnutrition Screening Tool (MST)

Ha perso peso involontariamente di recente?	
No	0
Non sono sicuro	2
Se si, quanto peso (kilogrammi) ha perso?	
1 – 5	1
6 – 10	2
11 – 15	3
> 15	4
Non sono sicuro	2
Sta mangiando poco per mancanza di appetito?	
No	0
Si	1
Totale	

Punteggio ≥ 2 = rischio di malnutrizione

Ferguson M et al. *Nutrition* 1999

REGIONE PUGLIA

Dipartimento di Promozione della Salute del Benessere sociale e dello Sport per tutti
Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

Nutritional Risk Screening 2002 (NRS-2002)

Pre-screening

1	Il BMI è < 20,5?	SI	NO
2	Il paziente ha perso peso negli ultimi 3 mesi?	SI	NO
3	Il paziente ha ridotto gli introiti alimentari nell'ultima settimana?	SI	NO
4	Il paziente presenta una patologia acuta grave?	SI	NO

Se la risposta è SI ad almeno una domanda è necessario fare lo screening
Se la risposta è NO a tutte le domande il paziente deve essere rivalutato ogni settimana.

Kondrup J et al. *Clin Nutr* 2003

Nutritional Risk Screening 2002 (NRS-2002)

Alterato stato nutrizionale		Gravità della patologia (≈ aumento dei fabbisogni)	
Assente Score 0	Stato nutrizionale normale	Assente Score 0	Fabbisogni nutrizionali normali
Lieve Score 1	Perdita di peso >5 % in 3 mesi *oppure* Introiti alimentari tra 50-75% dei normali fabbisogni nelle settimane precedenti	Lieve Score 1	Frattura femore Paziente cronico, in particolare con complicazioni acute: cirrosi, COPD, emodialisi cronica, diabete, neoplasia
Moderato Score 2	Perdita di peso >5 % in 2 mesi *oppure* BMI 18,5-20 + alterate cond. generali *oppure* Introiti alimentari tra 25-50% dei normali fabbisogni nelle settimane precedenti	Moderato Score 2	Chirurgia addominale maggiore, Ictus, polmoniti gravi, onco-ematologia
Grave Score 3	Perdita di peso >5 % in 1 mese (>15% in 3 mesi) *oppure* BMI< 18,5 + alterate cond. generali *oppure* Introiti alimentari tra 0-25% dei normali fabbisogni nelle settimane precedenti	Grave Score 3	Trauma cranico, trapianto di midollo, pazienti della terapia intensiva (APACHE > 10)
Score: +		Score: = Score totale	
Età se ≥ 70 anni aggiungere 1 score allo score totale = Score corretto per età			
Score ≥ 3 il paziente è a rischio nutrizionale e si deve stendere un programma nutrizionale. Score < 3 rivalutazione settimanale del paziente. Se il paziente ha in programma un intervento di chirurgia maggiore deve essere steso un programma nutrizionale per prevenire un rischio nutrizionale			

Kondrup J et al. *Clin Nutr* 2003

REGIONE PUGLIA

Dipartimento di Promozione della Salute del Benessere sociale e dello Sport per tutti
Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria

Scheda di valutazione di gradimento del pasto

Data_____

Paziente_____

MENÙ DEL GIORNO (lun – mar – merc – gio – ven – sab) della n. __ settimana

	Quantità	Gradimento			Motivi del NON gradimento	
Primo piatto		☺	😐	☹	☐ Scotto ☐ Insipido ☐ Poco condito ☐ Freddo	☐ Al dente ☐ Salato ☐ Troppo condito ☐ Gusto cattivo
Secondo piatto		☺	😐	☹	☐ Troppo cotto ☐ Insipido ☐ Poco condito ☐ Freddo	☐ Poco cotto ☐ Salato ☐ Troppo condito ☐ Gusto cattivo
Contorno		☺	😐	☹	☐ Troppo cotto ☐ Insipido ☐ Poco condito ☐ Freddo	☐ Poco cotto ☐ Salato ☐ Troppo condito ☐ Gusto cattivo
Frutta		☺	😐	☹	☐ Troppo matura ☐ Troppo cotta ☐ Troppo liquida ☐ Troppo fredda	☐ Acerba ☐ Monotona ☐ Troppo densa ☐ Altro
Pane		☺	😐	☹	☐ Croccante ☐ Secco	☐ Gommoso ☐ Immangiabile

Note_____

_____

*Gli spicchi corrispondono a porzioni di piatto consumato, ad esempio 2 spicchi corrispondono a ½ piatto, 4 spicchi corrispondono a un piatto.

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2122

Del. G. R. n. 2324/2017 di approvazione del Piano Regionale delle Politiche Sociali (PRPS) 2017-2020, ai sensi degli artt. 9 e 18 della L.R. n. 19/2006 e ss.mm.ii.. Proroga della vigenza del Piano Regionale delle Politiche Sociali all'annualità 2021 ed approvazione degli indirizzi regionali conseguenti.

Il Presidente, sulla base dell'istruttoria espletata dal Dirigente *ad interim* della Sezione Inclusione sociale attiva e Innovazione, come confermata dal Direttore del Dipartimento Promozione della Salute, del Benessere sociale e dello Sport per tutti, riferisce quanto segue.

PREMESSO CHE

- l'**art. 9 della L.R. n. 19 del 10 luglio 2006** prevede che la **Regione approvi il Piano Regionale delle Politiche Sociali** su base triennale e con questo provveda al riparto delle risorse del Fondo Nazionale Politiche Sociali, del Fondo Nazionale Non Autosufficienza e del Fondo Globale Socioassistenziale, per le relative annualità di competenza, al fine del finanziamento dei Piani Sociali di Zona di tutti gli ambiti territoriali pugliesi;
- il Piano Regionale delle Politiche Sociali è chiamato ad individuare:
  a) i bisogni del territorio;
  b) le priorità degli interventi;
  c) il riparto delle risorse;
  d) i livelli essenziali delle prestazioni sociali erogabili sotto forma di beni e servizi, esplicitati in termini di obiettivi di servizio, nelle more della definizione con legge nazionale dei LEP di cui all'art. 117 Cost.;
  e) gli indirizzi per la realizzazione e lo sviluppo del sistema;
  f) le modalità per il raccordo tra la pianificazione regionale e quella zonale e in particolare le linee d'indirizzo e gli strumenti per la pianificazione di zona, garantendo comunque l'uniformità dei servizi offerti sul territorio regionale;
  g) i criteri per il concorso dei soggetti di cui all'articolo 4, comma 2, lettera c), alla definizione dei Piani di zona;
  h) l'integrazione socio-sanitaria, in coerenza con gli obiettivi del Piano sanitario regionale;
  i) il coordinamento per l'integrazione con le le altre politiche settoriali regionali;
  j) gli interventi di promozione e coordinamento delle azioni di assistenza tecnica per l'istituzione e la gestione degli interventi sociali da parte degli enti locali;
  k) gli interventi di sperimentazione e di innovazione a regia regionale;
  l) le altre forme di interventi oltre a quelle contemplate nella presente legge;
  m) gli interventi di promozione di metodi e strumenti per il controllo di gestione atti a valutare l'efficacia e l'efficienza dei servizi e i risultati delle azioni previste;
  n) il programma e il finanziamento per la formazione, la riqualificazione e l'aggiornamento del personale addetto alle attività sociali;
  o) gli indicatori per il monitoraggio dell'efficacia, dell'efficienza e della qualità dei servizi erogati con i Piani sociali di zona.
- l'art. 22 dello Statuto della Regione Puglia assegna al Consiglio Regionale, tra le altre attribuzioni di competenze, quella di "*approvare con legge i principi e gli indirizzi della programmazione generale, intersettoriale e settoriale, la cui attuazione è disciplinata dai regolamenti di cui all'articolo 44*".
- in forza di quanto richiamato al precedente punto, nell'ambito della programmazione sociale regionale i principi e gli indirizzi sono stati approvati con legge regionale 10 luglio 2006, n. 19, le modalità attuative sono disciplinate dal Reg. R. n. 4/2007 e s.m.i., e, pertanto, sono di competenza della Giunta tutti gli atti di programmazione adottati in attuazione dei principi e degli indirizzi generali in materia di politiche sociali.

CONSIDERATO CHE

- **il Piano Regionale delle Politiche Sociali** ad oggi vigente è stato **approvato dalla Giunta Regionale** con propria **Deliberazione n. 2324 del 28/12/2017**;
- lo stesso Piano Regionale delle Politiche Sociali, citato al precedente punto, detta gli indirizzi di programmazione in materia di welfare locale e predisposizione dei Piani sociali di zona per tutti gli Ambiti territoriali pugliesi per il triennio 2018/2020;
- gli indirizzi ed i contenuti del Piano Regionale delle Politiche sociali vigente sono del tutto coerenti con i contenuti ed i principi del **Piano sociale nazionale, adottato con Decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali del 26 novembre 2018, per il triennio 2018-2020**;
- **con D.G.R. n. 1565 del 4 settembre 2018,** in attuazione a quanto disposto dal **Decreto interministeriale del 18 maggio 2018** (approvazione del ***Piano nazionale di contrasto alla povertà***), è stato approvato il **Piano regionale per la lotta alla Povertà 2018** ad integrazione del già citato Piano regionale delle politiche sociali approvato con D.G.R. n. 2324/2017, quale parte integrante e sostanziale dello stesso;
- con **Del. G.R. n. 518 del 8 aprile 2020** è stato **successivamente integrato e modificato il Piano Regionale per il contrasto alle povertà 2018-2020**, di cui al precedente punto, quale parte integrante e sostanziale del Piano Regionale delle Politiche sociali vigente per ciò che attiene alla specifica strategia ed agli interventi attivati in materia di contrasto alle povertà;
- con **Del. G.R. n. 600 del 30 aprile 2020 e n. 686 del 12 maggio 2020** è stato approvato il ***Piano Regionale per la non autosufficienza***, ai sensi e secondo quanto previsto dalle linee di indirizzo espresse a livello nazionale sulla specifica materia con l'approvazione del D.P.C.M. del 21/11/2019 recante **"Adozione del Piano nazionale per la non autosufficienza e riparto del Fondo per le non autosufficienze del triennio 2019-2021"**;
- lo stesso il ***Piano Regionale per la non autosufficienza*** di cui al precedente punto, integrandosi con gli altri strumenti di programmazione prima citati, delinea la strategia di intervento da adottare in materia di presa in carico della non autosufficienza grave e gravissima in particolare attraverso interventi volti a:
  - sostenere il potenziamento degli ***interventi di cura domiciliare*** a favore di disabili gravi e gravissimi, anche attraverso forme di incentivazione per l'accesso ai servizi destinate alle famiglie meno abbienti (***voucher/buoni servizio***), attraverso l'implementazione delle specifiche azioni allo scopo destinate dagli **Ambiti territoriali attraverso i rispettivi Piani sociali di zona**;
  - attivare forme di ***assistenza economica indiretta (Assegno di cura)*** per il sostegno del carico di cura gravante sui nuclei familiari al cui interno vi siano persone in condizione di **gravissima non autosufficienza**;
  - sostenere i ***progetti di Vita Indipendente (Pro.V.I.)*** per favorire i percorsi di integrazione ed inclusione delle persone disabili e non autosufficienti.

RILEVATO CHE

- nella riunione della ***Rete della protezione e dell'inclusione sociale***, tenutasi il 27 ottobre 2020, ha preso ufficialmente avvio a livello nazionale il percorso di predisposizione del ***Piano sociale nazionale*** e del ***Piano per gli interventi e i servizi sociali di contrasto alla povertà per il triennio 2021-2023***;

- durante l'incontro di cui al punto precedente i rappresentanti della ***Rete*** hanno condiviso che:
  - nello specifico, il **Piano Sociale Nazionale** conterrà un capitolo che delineerà l'impostazione generale delle politiche sociali quale quadro di riferimento a livello nazionale ed un capitolo più specifico che lo collegherà all'utilizzo del Fondo nazionale politiche sociali;
  - il **Piano per gli interventi e i servizi sociali di contrasto alla povertà** costituirà, a sua volta, un capitolo ulteriore di un tale più ampio esercizio di programmazione che andrebbe di anno in anno a

completarsi con i diversi piani settoriali all'interno di una cornice unitaria;
- **i Piani così elaborati dovranno contribuire ad individuare un primo blocco di livelli essenziali delle prestazioni verso cui tendere**, pur in maniera graduale, attraverso scelte strategiche comuni finanziate a valere sulle risorse dei due Fondi;
- in prospettiva l'insieme dei livelli essenziali individuati dovrebbe consentire la predisposizione di un apposito DPCM che consenta di formalizzare i livelli essenziali in materia sociale, così come già avviene per i LEA sanitari;

- per quanto appena descritto l'anno 2021 rappresenta un anno ponte per la programmazione sociale, durante il quale saranno definiti gli indirizzi strategici del prossimo periodo di programmazione sociale a livello nazionale attraverso l'approvazione dei citati documenti di programmazione;

- parallelamente, nel corso dello stesso anno 2021 andrà a definirsi il nuovo quadro strategico anche per ciò che attiene all'utilizzo dei **Fondi Strutturali per il periodo di programmazione 2021-2027**;

- in relazione a quanto descritto al precedente punto e sulla scorta del periodo di programmazione appena trascorso, si ipotizza anche negli anni a seguire una forte integrazione in materia di welfare tra risorse e programmi ordinari e strategia comunitaria, anche in considerazione del peso sempre più rilevante che in ambito UE assume il **tema dell'inclusione sociale**;

- in aggiunta e ad ulteriore potenziamento degli strumenti di programmazione ordinaria e straordinaria già prima previsti e descritti ai punti precedenti, nel corso dei prossimi mesi si andrà definendo anche il quadro complessivo del **pacchetto UE per la ripresa dopo il diffondersi della pandemia da COVID-19 denominato *Next Generation***, che dovrà certamente integrarsi e armonizzarsi con le politiche pubbliche ordinarie dei diversi Paesi membri in molti settori tra cui quello del welfare globalmente inteso.

DATO ATTO CHE

- per la realizzazione degli obiettivi stabiliti dal Piano Regionale delle Politiche Sociali, ai sensi dell'art. 67 della già richiamata L.R. n.19/2006, sono annualmente destinate al finanziamento del sistema di welfare locale attraverso i Piani sociali di zona, le seguenti risorse ordinarie:
  - Fondo Nazionale per le Politiche Sociali (**FNPS**);
  - Fondo per la Non Autosufficienza (**FNA**);
  - Fondo Globale per i servizi socio-assistenziali (**FGSA**) istituito con legge regionale 17 aprile 1990, n.11;
  - fondi derivanti dai bilanci dei Comuni associati in Ambiti territoriali;
- con il citato **Piano regionale delle politiche sociali** la Regione provvede, tra l'altro, alla definizione dei criteri di riparto delle risorse assegnate a ciascun Ambito territoriale per le relative annualità di competenza, indicando allo stesso tempo le linee strategiche di indirizzo e le priorità di intervento;
- **a partire dal 2018**, a seguito dell'approvazione del Piano nazionale e di quello regionale di contrasto alla povertà già prima citati, **sono state rese disponibili a favore degli Ambiti territoriali anche le risorse del Fondo nazionale povertà di cui al D.Lgs. 147/2017 e ss.mm.ii.**;
- le risorse di cui al precedente punto vengono ripartite e trasferite agli Ambiti territoriali a seguito di specifica programmazione ad integrazione dei Piani sociali di zona ai sensi di quanto previsto dalla vigente normativa e dai citati atti di programmazione in materia;
- il quadro complessivo delle risorse ordinarie disponibili per l'implementazione dei Piani sociali di zona, descritto ai precedenti punti, si completa di ulteriori risorse afferenti a programmi e misure specifiche finanziati attraverso fondi comunitari, nazionali e locali apportate da ciascun Ambito territoriale nel quadro della programmazione complessiva del sistema di welfare locale.

TENUTO CONTO CHE è stato di recente costituito il gruppo di lavoro di ANCI Puglia per l'attuazione del

progetto di *Assistenza tecnica agli Ambiti territoriali sociali* ai sensi di quanto previsto dalla Del. G.R. n. 1317 del 19/07/2019 e dalla successiva Convenzione sottoscritta tra ANCI e Regione Puglia.

CONSIDERATE ALTRESI' le competenze assegnate alla Regione, ai sensi della normativa vigente, in tema di **costituzione ed implementazione del S.I.U.S.S. di cui all'articolo 24 del D.Lgs. 15 settembre 2017 n. 147**, con particolare riferimento alla sezione del Sistema Informativo denominata **"S.I.O.S.S."**, di cui all'articolo 24, comma 3, lett. b del citato Decreto Legislativo, come definita in dettaglio dal D.M. del MLPS del 22 agosto 2019.

RILEVATO ALTRESI' CHE, è possibile individuare, a mero titolo ricognitivo, le seguenti fonti di finanziamento ordinarie a disposizione degli Ambiti territoriali sociali per l'implementazione dei rispettivi Piani sociali di zona nel corso dell'annualità 2021:

- quota parte del **FNPS (annualità 2020)** assegnato alla Regione Puglia con D.M. del 19/11/2020 del MLPS, adottato di concerto con il MEF, ai sensi di quanto verrà definito con specifico e successivo atto di indirizzo della Giunta Regionale;

- quota parte del **FNA (annualità 2020)** assegnato alla Regione Puglia con D.P.C.M. del 21/11/2019 e ss.mm. ii., ai sensi di quanto già definito con specifico atto di indirizzo in materia di non auto sufficienza adottato con le citate Del. G.R. n. 600/2020 e n. 686/2020;

- quota parte del **Fondo nazionale povertà (annualità 2020)** che sarà assegnato e ripartito alle Regioni con apposito Decreto, già oggetto di Intesa in sede di Conferenza Unificata in data 23 novembre 2020, ai sensi di quanto verrà definito con specifico e successivo atto di indirizzo della Giunta Regionale;

- quota parte del **FGSA (annualità 2021)** nella misura in cui sarà stanziato in sede di approvazione del Bilancio regionale di Previsione 2021 e pluriennale 2021/2023;

- quota di **RISORSE PROPRIE COMUNALI** apportate a cofinanziamento da ciascun Ambito territoriale per il rispettivo Piano sociale di zona, nella misura in cui sarà stanziato in sede di approvazione del Bilancio di Previsione 2021 e pluriennale 2021/2023 da parte dei Comuni associati in Ambiti territoriali ovvero dei Consorzi, nel rispetto dei vincoli minimi sanciti dal citato Piano Regionale delle Politiche Sociali vigente.

Tanto premesso e considerato al fine di:

- garantire la necessaria continuità al sistema di welfare regionale e locale, anche e soprattutto con riferimento alla costante ed efficace erogazione dei servizi a favore delle fasce più deboli;

- attendere che si definisca in maniera più precisa il quadro complessivo della programmazione di riferimento in materia come in premessa descritto;

- avviare un percorso di programmazione e definizione del nuovo Piano Regionale delle Politiche Sociali con tempi e strumenti congrui allo scopo, coinvolgendo in modo efficace il partenariato socio-economico;

si rende necessario proporre alla Giunta Regionale di:

1. **prorogare** il periodo di vigenza del **Piano Regionale delle Politiche Sociali,** approvato con Del. G.R. n. 2324/2017, **per tutta l'annualità 2021**, confermando tutti i contenuti, gli indirizzi ed i vincoli presenti nel Piano stesso per lo stesso periodo prima citato;

2. **prorogare** il periodo di vigenza dei **Piani sociali di zona** già approvati per tutta l'annualità 2021 che costituirà, quindi, la **IV annualità del periodo di programmazione sociale** territoriale vigente, ferma

restando la necessità da parte degli Ambiti territoriali di procedere, in continuità con le annualità precedenti, alla rendicontazione ed all'aggiornamento annuale della programmazione finanziaria del Piano stesso;

3. di **dare mandato al Dirigente della Sezione Inclusione sociale e innovazione** di:
   - **adottare tutti gli atti di gestione**, gli strumenti e le linee di indirizzo per la rendicontazione (III annualità) e l'aggiornamento della programmazione (IV annualità) dei Piani sociali di zona;
   - **adottare gli atti di riparto, assegnazione ed impegno delle risorse** a favore degli Ambiti territoriali, in linea con gli indirizzi ed i criteri di riparto contenuti nei documenti di programmazione regionale adottati o da adottarsi ed in ossequio alla vigente normativa statale e regionale in materia;
   - **predisporre un monitoraggio complessivo del triennio** di programmazione sociale 2018-2020, quale primo step del piano di lavoro da definire per l'anno 2021 e seguenti per l'Osservatorio Sociale Regionale, anche in vista dell'**attivazione del SIOSS di cui al Decreto del MLPS del 22 agosto 2019**;
   - porre in essere tutte le attività necessarie alla realizzazione del **percorso di definizione e programmazione condivisa del nuovo documento di Piano Regionale delle Politiche Sociali** triennale da sottoporre all'attenzione della Giunta Regionale nel corso del 2021, anche attraverso il supporto tecnico del gruppo di lavoro di ANCI Puglia, nell'ambito delle attività del progetto di assistenza tecnica già in premessa citato.

Verifica ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016 e del d. lgs. 196/2003 come modificato dal d. lgs. 101/2018 Garanzie di riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'Albo, salve le garanzie previste dalla L. n. 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali nonché dal D. Lgs. n. 196/2003 come modificato dal D. lgs. n. 101/2018 ed ai sensi del vigente Regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.
Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del Regolamento citato; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

COPERTURA FINANZIARIA ai sensi della L.R. n. 28/2001 e del d.lgs. 118/2011 e s.m.i.

La presente deliberazione non comporta implicazioni, dirette e/o indirette, di natura economico-finanziaria e/o patrimoniale e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

Il presente provvedimento è di competenza della Giunta Regionale ai sensi della l.r. n. 7/1997 art. 4 comma 4 lett. k).

Il Presidente, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta :

1. di fare propria e approvare la relazione esposta in narrativa, e che qui si intende integralmente riportata.

2. **di prorogare** il periodo di vigenza del **Piano Regionale delle Politiche Sociali,** approvato con Del. G.R. n. 2324/2017, **per tutta l'annualità 2021**, confermando tutti i contenuti, gli indirizzi ed i vincoli presenti nel Piano stesso per lo stesso periodo prima citato.

3. **di prorogare** il periodo di vigenza dei **Piani sociali di zona** già approvati per tutta l'annualità 2021 che costituirà, quindi, la **IV annualità del periodo di programmazione sociale** territoriale vigente, ferma restando la necessità da parte degli Ambiti territoriali di procedere, in continuità con le annualità precedenti, alla rendicontazione ed all'aggiornamento annuale della programmazione finanziaria del Piano stesso.

4. di **dare mandato al Dirigente della Sezione Inclusione sociale e innovazione** di:
   - **adottare tutti gli atti di gestione**, gli strumenti e le linee di indirizzo per la rendicontazione (III annualità) e l'aggiornamento della programmazione (IV annualità) dei Piani sociali di zona;
   - **adottare gli atti di riparto, assegnazione ed impegno delle risorse** a favore degli Ambiti territoriali, in linea con gli indirizzi ed i criteri di riparto contenuti nei documenti di programmazione regionale adottati o da adottarsi ed in ossequio alla vigente normativa statale e regionale in materia;
   - **predisporre un monitoraggio complessivo del triennio** di programmazione sociale 2018-2020, quale primo step del piano di lavoro da definire per l'anno 2021 e seguenti per l'Osservatorio Sociale Regionale, anche in vista dell'**attivazione del SIOSS di cui al Decreto del MLPS del 22 agosto 2019**;
   - porre in essere tutte le attività necessarie alla realizzazione del **percorso di definizione e programmazione condivisa del nuovo documento di Piano Regionale delle Politiche Sociali** triennale da sottoporre all'attenzione della Giunta Regionale nel corso del 2021, anche attraverso il supporto tecnico del gruppo di lavoro di ANCI Puglia, nell'ambito delle attività del progetto di assistenza tecnica già in premessa citato.
5. di **pubblicare** il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia in versione integrale.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e europea e che il presente schema di provvedimento, predisposto dalla Sezione Inclusione Sociale Attiva e Innovazione, ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il funzionario istruttore titolare di PO
Piani sociali di zona e integrazione con
politiche di settore e progetti sperimentali
(Emanuele Università)

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE
INCLUSIONE SOCIALE ATTIVA E INNOVAZIONE
(Antonio Mario Lerario)

Il Direttore ai sensi dell'art. 18, comma 1, Decreto del Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n. 443 e ss.mm.ii., NON RAVVISA osservazioni alla presente proposta di DGR.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO "PROMOZIONE DELLA SALUTE, DEL BENESSERE SOCIALE E DELLO SPORT PER TUTTI"
(Vito Montanaro)

Sottoscrizione del soggetto politico proponente

IL PRESIDENTE:
Michele Emiliano

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta del Presidente

- Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento;

- a voti unanimi e palesi espressi nei modi di legge.

DELIBERA

1. di fare propria e approvare la relazione esposta in narrativa, e che qui si intende integralmente riportata.

2. **di prorogare** il periodo di vigenza del **Piano Regionale delle Politiche Sociali,** approvato con Del. G.R. n. 2324/2017, **per tutta l'annualità 2021**, confermando tutti i contenuti, gli indirizzi ed i vincoli presenti nel Piano stesso per lo stesso periodo prima citato.

3. **di prorogare** il periodo di vigenza dei **Piani sociali di zona** già approvati per tutta l'annualità 2021 che costituirà, quindi, la **IV annualità del periodo di programmazione sociale** territoriale vigente, ferma restando la necessità da parte degli Ambiti territoriali di procedere, in continuità con le annualità precedenti, alla rendicontazione ed all'aggiornamento annuale della programmazione finanziaria del Piano stesso.

4. di **dare mandato al Dirigente della Sezione Inclusione sociale e innovazione** di:
   - **adottare tutti gli atti di gestione**, gli strumenti e le linee di indirizzo per la rendicontazione (III annualità) e l'aggiornamento della programmazione (IV annualità) dei Piani sociali di zona;
   - **adottare gli atti di riparto, assegnazione ed impegno delle risorse** a favore degli Ambiti territoriali, in linea con gli indirizzi ed i criteri di riparto contenuti nei documenti di programmazione regionale adottati o da adottarsi ed in ossequio alla vigente normativa statale e regionale in materia;
   - **predisporre un monitoraggio complessivo del triennio** di programmazione sociale 2018-2020, quale primo step del piano di lavoro da definire per l'anno 2021 e seguenti per l'Osservatorio Sociale Regionale, anche in vista dell'**attivazione del SIOSS di cui al Decreto del MLPS del 22 agosto 2019**;
   - porre in essere tutte le attività necessarie alla realizzazione del **percorso di definizione e programmazione condivisa del nuovo documento di Piano Regionale delle Politiche Sociali** triennale da sottoporre all'attenzione della Giunta Regionale nel corso del 2021, anche attraverso il supporto tecnico del gruppo di lavoro di ANCI Puglia, nell'ambito delle attività del progetto di assistenza tecnica già in premessa citato.

5. di **pubblicare** il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia in versione integrale.

Il Segretario generale della Giunta	Il Presidente della Giunta
GIOVANNI CAMPOBASSO	MICHELE EMILIANO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2135

Deliberazione di Giunta regionale n. 1679 del 26/9/2018 istitutiva della nuova Organizzazione della Rete Nefrologica – Dialitica e Trapiantologica Pugliese denominata ReNDiT - Attivazione della l'Unità di Coordinamento della Rete (UCR) e dei Dipartimenti Interaziendali di Area Vasta della Regione Puglia.

L'Assessore, sulla base dell'istruttoria espletata dal Dirigente del Servizio Strategie e Governo dell'Assistenza Ospedaliera e dal Dirigente della Sezione Strategie e Governo dell'Offerta, riferisce quanto segue:

Premesso che:

- Con deliberazione di giunta regionale n. 1679 del 26/9/2018 si è proceduto ad istituire la nuova Organizzazione della Rete Nefrologica – Dialitica e Trapiantologica Pugliese denominata ReNDiT.
- Il sistema della ReNDiT prevede un organo di governo regionale, l'Unità di Coordinamento della Rete (UCR), e la istituzione di tre Dipartimenti Interaziendali di Area Vasta, così suddivisi :
  1) Area vasta Nord comprendente le AA.SS.LL. di Foggia e Barletta-Andria –Trani;
  2) Area vasta Centro comprendente la A.S.L. di Bari – Città Metropolitana;
  3) Area vasta Sud comprendente le AA.SS.LL. di Taranto, Brindisi e Lecce.

- In ognuna delle Aree Vaste insiste un unico Dipartimento Nefro - Dialitico Interaziendale, che costituisce una Struttura Operativa di coordinamento dei nodi di Rete, nello stesso aggregati, organizzata secondo un sistema gerarchico dei tre livelli assistenziali del tutto indipendente da aggregazioni dipartimentali intraziendali coinvolgenti discipline diverse da quella nefrologica.

- I livelli di articolazioni della Rete Nefrologico-Dialitica -Trapiantologica sono 3:
  a) Hub con Centro Trapianti (Centri di 3° livello);
  b) Hub senza Centro Trapianti (Centri di 2° livello);
  c) Spoke (con o senza posti letto), C.A.D. di Emodialisi con presenza continuativa del nefrologo durante i trattamenti (Centri di 1° livello);

  a cui si aggiungono gli Ambulatori Nefrologici presso i Distretti Socio-Sanitari Territoriali nei quali non viene svolta attività dialitica.

- L'unità di Coordinamento di Rete (UCR) è costituita da:
  1. I Direttori Generali delle Aziende Sanitarie pubbliche e private equiparate;
  2. I Direttori dei tre Dipartimenti Interaziendali ed i Direttori delle U.O.C. di Nefrologia, pubbliche e private accreditate;
  3. un rappresentante dei Centri Dialisi Privati;
  4. Il coordinatore del Centro Regionale Trapianti, in qualità di referente del Registro Regionale di Dialisi e Trapianto;
  5. Un rappresentante dell'AReSS;
  6. Un Rappresentante del Dipartimento Promozione della Salute.

- L' Unità di Coordinamento della Rete (UCR) si avvale per il monitoraggio delle decisioni assunte da un coordinatore operativo designato dai componenti dell'UCR a maggioranza semplice, che dura in carica tre anni rinnovabili una sola volta. I rappresentanti dell'Aress e del Dipartimento Promozione della Salute hanno funzioni di supporto tecnico-scientifico.

- L' Unità di Coordinamento della Rete (UCR) ha il compito di:

- garantire il governo e l'integrazione organizzativa e professionale di tutti gli attori della rete;
- predisporre il Piano di Rete;

- definire le modalità organizzative volte a realizzare le connessioni di tutti i nodi della rete;
- monitorare e validare i PDTA;
- valutare il raggiungimento degli obiettivi;
- verificare il rispetto di parametri temporali, organizzativi, clinico-assistenziali e di
- appropriatezza delle prestazioni erogate, al fine di garantire il mantenimento di adeguati
- livelli di qualità e sicurezza delle cure;
- redigere, sulla base degli esiti del monitoraggio della Rete, una relazione annuale sul
- funzionamento della stessa;
- definire, all'interno del Piano di Rete, le modalità operative e gli strumenti per l'ottimizzazione
- dell'uso delle risorse professionali, tecnologiche, e di struttura;
- definire il piano delle attività formative di Rete, avuto riguardo dei livelli di responsabilità e delle specifiche attività dei nodi di Rete e favorendo l'integrazione tra i professionisti;
- promuovere la ricerca scientifica, clinica ed epidemiologica, in ambito nefrologico delineandone le priorità, a partire dalle evidenze epidemiologiche della popolazione pugliese, e incoraggiando la creazione di gruppi di ricerca e la presentazione di progetti nell'ambito dei bandi per la Ricerca Finalizzata del Ministero della Salute.

Al fine di consentire la costituzione dell'Unità di Coordinamento Regionale, con note prot. n. A00/183/10699 del 2/7/2020 e prot. n. A00/183/3717 dell'8/9/2020, si invitano le Aziende Sanitarie e le strutture private accreditate ad individuare tra i Dirigenti di struttura complessa, insistenti nell'area vasta di riferimento, con prevalenza dell'anzianità di servizio complessiva nel ruolo di dirigente medico, i nominativi dei candidati per la copertura dell'incarico di :

1. Direttore dei Dipartimenti Interaziendali delle Aree Vaste: Nord – Centro e Sud;

Preso atto che :

- La ASL BT con nota prot. n. 104227 del 10/07/2020, acquisita al protocollo generale al n. A00/183/12586 del 3/8/2020 e l'Azienda Ospedaliera Universitaria Ospedali Riuniti con nota prot. n.18353 del 7/10/2020, acquisita al protocollo generale al n. A00/183/15152 del 7/10/2020, hanno designato per l' Area Vasta Nord comprendente le AA.SS.LL. di Foggia e Barletta - Andria –Trani: **il dr. Salvatore Di Paolo**;

- La ASL BA con nota prot. n. 47214 del 31/07/2020, acquisita al protocollo generale al n. A00/183/11709 del 20/7/2020, e l'Azienda Ospedaliera Universitaria Consorziale Policlinico con nota prot. n. 69410 del 24/9/2020, acquisita al protocollo generale al n. A00/183/14657 del 25/9/2020, hanno designato per l' Area Vasta Centro la A.S.L. di Bari – Città Metropolitana : la **dr.ssa Filomena D'Elia**;

- La ASL TA con nota prot. n. 113250 del 9/07/2020, acquisita al protocollo generale al n. A00/183/11270 del 10/7/2020, e la ASL LE con nota 105537 del 29/7/2020, acquisita al protocollo generale al n. A00/183/12478 del 30/7/2020, per l' Area vasta Sud comprendente le AA.SS.LL. di Taranto, Brindisi e Lecce hanno designato i loro rappresentanti, i quali in relazione alla loro anzianità di servizio complessiva, vengono graduati nel seguente ordine :

  1) d**r. Marcello Napoli (che risulta il designato in relazione alla anzianità di servizio complessiva)**;
  2) dr. Luigi Francesco Pio Morrone;

- Le strutture private accreditate: NEW DIAL s.r.l., **DIAVERUM ITALIA** s.r.l. e **CENTRO DIALISI SS. MEDICI** s.r.l., con note del 7/7/2020, hanno designato il sig**. Filippo Di Serio.**

VERIFICA AI SENSI DEL D. Lgs. 196/03
Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'Albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili, qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.LGS. n. 118/2011 E SS.MM.II.

La presente deliberazione NON COMPORTA implicazioni di natura finanziaria, sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art 4 lett. d) della LR. N. 7/97, propone alla Giunta:

- Di prendere atto che con deliberazione di giunta regionale n. 1679 del 26/9/2018 si è proceduto ad istituire la nuova Organizzazione della Rete Nefrologica – Dialitica e Trapiantologica Pugliese denominata ReNDiT.
- Di prendere atto che il sistema della ReNDiT prevede un organo di governo regionale, l'Unità di Coordinamento della Rete (UCR), e la istituzione di tre Dipartimenti Interaziendali di Area Vasta;

- Di prendere atto delle designazioni dei Direttore dei Dipartimenti Interaziendali delle Aree Vaste, così come di seguito riportate :
  1) Area vasta Nord comprendente le AA.SS.LL. di Foggia e Barletta - Andria –Trani : **dr. Salvatore Di Paolo**;
  2) Area vasta Centro comprendente la A.S.L. di Bari – Città Metropolitana : **dr.ssa Filomena D'Elia**;
  3) Area vasta Sud comprendente le AA.SS.LL. di Taranto, Brindisi e Lecce : **dr. Marcello Napoli.**

- Di prendere atto della designazione effettuata dagli erogatori privati accreditati nella persona del : **Sig. Filippo Di Serio**.

- Di stabilire che l'Unità di Coordinamento di Rete (UCR) quale organo di governo regionale della ReNDiT istituita con DGR 1679/2020, sarà così costituita:

  1. I Direttori Generali delle Aziende Sanitarie pubbliche e private equiparate;
  2. I Direttori dei tre Dipartimenti Interaziendali :
     a. 1) Area vasta Nord : **dr. Salvatore Di Paolo**;
     b. 2) Area vasta Centro : **dr.ssa Filomena D'Elia**;
     c. 3) Area vasta Sud : **dr. Marcello Napoli.**

  3. I Direttori delle U.O.C. di Nefrologia, pubbliche e private accreditate;
  4. dal rappresentante dei Centri Dialisi Privati: Sig. Filippo Di Serio
  5. Il coordinatore del Centro Regionale Trapianti, in qualità di referente del Registro Regionale di Dialisi e Trapianto;
  6. Un rappresentante dell'AReSS, nella persona del Direttore dell'Area Programmazione sanitaria;
  7. Un Rappresentante del Dipartimento Promozione della Salute - nella persona del Dirigente Responsabile del Servizio Strategie e Governo dell'Offerta Ospedaliera.

- Di notificare il presente provvedimento, a cura della Sezione "Strategie e Governo dell'Offerta ai

Direttori Generali delle AA.SS.LL. ed agli erogatori privati accreditati, per il tramite dei Direttori Generali delle ASL territorialmente competenti;

- Di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul BURP.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, predisposto dalla Sezione Strategie e Governo dell'Offerta, ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, e'conforme alle risultanze istruttorie.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO "Strategie e Governo dell'Assistenza Ospedaliera"
Vito CARBONE

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE "Strategie e Governo dell'Offerta"
Giovanni CAMPOBASSO

Il DIRETTORE di Dipartimento Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per Tutti
Vito MONTANARO

L'Assessore: Pier Luigi **LOPALCO**

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta dall'Assessore
- Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dalla responsabile di P.O. e dai dirigenti di sezione;
- A voti unanimi espressi nei modi di legge.

DELIBERA

1. Di attivare l'Unità di Coordinamento della Rete (UCR) quale organo di governo regionale all'interno della nuova Organizzazione della Rete Nefrologica – Dialitica e Trapiantologica Pugliese denominata ReNDiT.

2. Di individuare, sulla base delle designazioni pervenute, i Direttore dei Dipartimenti Interaziendali delle Aree Vaste, così come di seguito riportato :
   1) Area vasta Nord comprendente le AA.SS.LL. di Foggia e Barletta - Andria –Trani : **dr. Salvatore Di Paolo**;
   2) Area vasta Centro comprendente la A.S.L. di Bari – Città Metropolitana : **dr.ssa Filomena D'Elia**;
   3) Area vasta Sud comprendente le AA.SS.LL. di Taranto, Brindisi e Lecce : **dr. Marcello Napoli.**

3. Di prendere atto della designazione effettuata dagli erogatori privati accreditati : **Sig. Filippo Di Serio**.

4. Di stabilire che l'Unità di Coordinamento di Rete (UCR) quale organo di governo regionale della ReNDiT istituita con DGR 1679/2020, sarà così composta:
   I. I Direttori Generali delle Aziende Sanitarie pubbliche e private equiparate;
   II. I Direttori dei tre Dipartimenti Interaziendali :
      a. 1) Area vasta Nord : **dr. Salvatore Di Paolo**;
      b. 2) Area vasta Centro : **dr.ssa Filomena D'Elia**;
      c. 3) Area vasta Sud : **dr. Marcello Napoli.**

III. I Direttori delle U.O.C. di Nefrologia, pubbliche e private accreditate;
IV. Da un rappresentante dei Centri Dialisi Privati : Sig. **Filippo Di Serio**
V. Il coordinatore del Centro Regionale Trapianti, in qualità di referente del Registro Regionale di Dialisi e Trapianto;
VI. Da un rappresentante dell'AReSS nella persona del Direttore dell'Area Programmazione Sanitaria;
VII. Da un Rappresentante del Dipartimento Promozione della Salute - nella persona del Dirigente Responsabile del Servizio Strategie e Governo dell'Offerta Ospedaliera.

5. Di notificare il presente provvedimento, a cura della Sezione "Strategie e Governo dell'Offerta ai Direttori Generali delle AASSLL ed agli erogatori privati accreditati, per il tramite dei Direttori Generali delle ASL territorialmente competenti;

6. Di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il Segretario della Giunta
GIOVANNI CAMPOBASSO

Il Presidente della Giunta
MICHELE EMILIANO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 dicembre 2020, n. 2140

Contributi per investimenti di cui all'articolo 1, comma 134, della legge 30 dicembre 2018 n. 145. Individuazione degli interventi da finanziare per l'anno 2021.

L'Assessore al Bilancio e alla Programmazione, avv. Raffaele Piemontese, sulla base dell'istruttoria espletata dalla Posizione Organizzativa "Analisi, valutazione e gestione degli impatti del processo di armonizzazione contabile e dei vincoli di finanza pubblica sulla gestione finanziaria del P.O. F.E.S.R.-F.S.E. 2014-2020" e confermata dal dirigente della Sezione Bilancio e Ragioneria, riferisce quanto segue.

L'articolo 1, comma 134, della legge 30 dicembre 2018, n. 145 concernente *"Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021. [Legge di bilancio 2019]"*, come modificato dall'articolo 49, comma 1, lettera a), del decreto-legge 26 ottobre 2019, n. 124, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 dicembre 2019, n. 157, e, successivamente, così sostituito dall'articolo 1, comma 66, lett. a), della legge 27 dicembre 2019, n. 160, ha previsto a decorrere dal 1 gennaio 2020 per il periodo 2021-2034 l'assegnazione in favore delle regioni a statuto ordinario di contributi per investimenti per la realizzazione di opere pubbliche per la messa in sicurezza degli edifici e del territorio, nonché per interventi di viabilità e per la messa in sicurezza e lo sviluppo di sistemi di trasporto pubblico anche con la finalità di ridurre l'inquinamento ambientale, per la rigenerazione urbana e la riconversione energetica verso fonti rinnovabili, per le infrastrutture sociali e le bonifiche ambientali dei siti inquinati.

In particolare l'ammontare dei contributi statali crono-programmati nel pluriennio 2021-2034 è pari a 135 milioni di euro per ciascuno degli anni 2021 e 2022, 335 milioni di euro per ciascuno degli anni dal 2023 al 2025, 470 milioni di euro per l'anno 2026, 515 milioni di euro per ciascuno degli anni dal 2027 al 2032, 560 milioni di euro per l'anno 2033 e 200 milioni di euro per l'anno 2034.

Gli importi spettanti a ciascuna Regione a valere sui contributi in argomento sono riportati nella Tabella 1 allegata alla legge n. 145/2018 di seguito riportata:

"Tabella 1
(articolo 1, comma 134)

Regioni	Percentuali di riparto	Riparto contributo investimenti					
		Contributo per ciascuno degli anni 2021 e 2022	Contributo per ciascuno degli anni dal 2023 al 2025	Contributo per l'anno 2026	Contributo per ciascuno degli anni dal 2027 al 2032	Contributo per l'anno 2033	Contributo per l'anno 2034
Abruzzo	3,16%	4.269.481,58	3.937.410,79	8.206.892,37	9.630.052,89	11.053.213,42	6.325.157,89
Basilicata	2,50%	3.373.081,58	3.110.730,79	6.483.812,37	7.608.172,89	8.732.533,42	4.997.157,89
Calabria	4,46%	6.021.781,58	5.553.420,79	11.575.202,37	13.582.462,89	15.589.723,42	8.921.157,89
Campania	10,54%	14.228.786,84	13.122.103,42	27.350.890,26	32.093.819,21	36.836.748,16	21.079.684,21
Emilia-Romagna	8,51%	11.483.881,58	10.590.690,79	22.074.572,37	25.902.532,89	29.730.493,42	17.013.157,89
Lazio	11,70%	15.799.476,32	14.570.628,16	30.370.104,47	35.636.596,58	40.930.088,68	23.406.631,58
Liguria	3,10%	4.186.065,79	3.860.482,89	8.046.548,68	9.441.903,95	10.837.259,21	6.201.578,95
Lombardia	17,48%	23.601.410,53	21.765.745,26	45.367.155,79	53.234.292,63	61.101.429,47	34.965.052,63
Marche	3,48%	4.701.197,37	4.335.548,68	9.036.746,05	10.603.811,84	12.170.877,63	6.964.736,84
Molise	0,96%	1.292.234,21	1.191.727,11	2.483.961,32	2.914.706,05	3.345.450,79	1.914.421,05
Piemonte	8,23%	11.106.734,21	10.242.877,11	21.349.611,32	25.051.856,05	28.754.100,79	16.454.421,05
Puglia	8,15%	11.006.123,68	10.150.091,84	21.156.215,53	24.824.923,42	28.493.631,32	16.305.368,42
Toscana	7,82%	10.553.376,32	9.732.558,16	20.285.934,47	23.803.726,58	27.321.518,68	15.634.631,58
Umbria	1,96%	2.648.771,05	2.442.755,53	5.091.526,58	5.974.450,26	6.857.373,95	3.924.105,26
Veneto	7,95%	10.727.597,37	9.893.228,68	20.620.826,05	24.196.691,84	27.772.557,63	15.892.736,84
TOTALE	100,00%	135.000.000,00	124.500.000,00	259.500.000,00	304.500.000,00	349.500.000,00	200.000.000,00

Nello specifico, l'importo complessivo del contributo statale messo a disposizione per la programmazione regionale pugliese nel periodo di riferimento ammonta ad euro 267.367.278,68.

In sede di Conferenza Stato-Regioni tenutasi nella seduta del 5 novembre u.s. rep. atti n. 187 CSR, le Regioni

a statuto ordinario hanno concordato con lo Stato la necessità di realizzare gli investimenti in argomento prevedendo l'aumento del plafond di risorse complessivamente assegnate per il periodo 2021-2034 e la diversificazione delle finalità da perseguire anche attraverso l'acquisto di impianti, macchinari, attrezzature tecnico-scientifiche, mezzi di trasporto e altri beni mobili ad utilizzo pluriennale. Tale accordo è stato recepito nel disegno di legge (A.C. 2790-bis) concernente il *"Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2021 e bilancio pluriennale per il triennio 2021-2023"* all'articolo 149, comma 1.

Il comma 135 dell'articolo 1 della legge n. 145/2018 stabilisce che "*i contributi per gli investimenti di cui al comma 134 sono assegnati per almeno il 70 per cento, per ciascun anno, dalle regioni a statuto ordinario ai comuni del proprio territorio entro il 30 ottobre dell'anno precedente al periodo di riferimento*" e che il contributo assegnato a ciascun Comune è finalizzato a investimenti per:

a) la messa in sicurezza del territorio a rischio idrogeologico;

b) la messa in sicurezza di strade, ponti e viadotti nonché per interventi sulla viabilità e sui trasporti anche con la finalità di ridurre l'inquinamento ambientale;

c) la messa in sicurezza degli edifici, con precedenza per gli edifici scolastici, e di altre strutture di proprietà dei comuni;

c-bis) la messa in sicurezza e lo sviluppo di sistemi di trasporto pubblico di massa finalizzati al trasferimento modale verso forme di mobilità maggiormente sostenibili e alla riduzione delle emissioni climalteranti;

c-ter) progetti di rigenerazione urbana, riconversione energetica e utilizzo fonti rinnovabili;

c-quater) infrastrutture sociali;

c-quinquies) le bonifiche ambientali dei siti inquinati;

conseguendone che l'importo disponibile per la programmazione regionale, nel rispetto del limite minimo di assegnazione stabilito dal citato articolo 1, comma 135, della legge n. 145/2018, dovrà essere ripartito nel periodo di riferimento secondo gli importi riportati nella tabella seguente:

Riparto del contributo statale tra Regione e Comuni a legislazione vigente (ex commi 134 e 135 dell'articolo 1 della legge 30 dicembre 2018, n. 145)

Puglia	% di riparto	Contributo per ciascuno degli anni 2021 e 2022	Contributo per ciascuno degli anni dal 2023 al 2025	Contributo per l'anno 2026	Contributo per ciascuno degli anni dal 2027 al 2032	Contributo per l'anno 2033	Contributo per l'anno 2034	TOTALE
Investimenti diretti	30,00%	3.301.837,11	3.045.027,55	6.346.864,66	7.447.477,03	8.548.089,39	4.891.610,53	**80.210.183,61**
Assegnazioni ai Comuni (contributi agli investimenti)	Almeno pari al 70,00%	7.704.286,58	7.105.064,29	14.809.350,87	17.377.446,39	19.945.541,92	11.413.757,89	**187.157.095,08**
Totale complessivo	**100,00%**	**11.006.123,68**	**10.150.091,84**	**21.156.215,53**	**24.824.923,42**	**28.493.631,32**	**16.305.368,42**	**267.367.278,68**

Con decreto del M.E.F. – R.G.S. – prot. 223085 del 24 novembre 2020 è stato assunto l'impegno pluriennale ad esigibilità con imputazione al capitolo di bilancio dello Stato iscritto nello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno finanziario 2020 per l'importo complessivo di euro 3.279.500.000,00 e per le annualità dal 2021 al 2034 in favore delle Regioni a statuto ordinario secondo gli specifici importi indicati nella Tabella 1 allegata alla legge n. 145/2018 (euro 267.367.278,68 in favore della Regione Puglia secondo il sopraesposto cronoprogramma), al fine di consentire la successiva erogazione delle quote spettanti alle Regioni stesse.

Con nota della *Sezione Bilancio e ragioneria – Servizio Bilancio e vincoli di finanza pubblica* AOO_116_13861 del 13 novembre 2020 è stata avviata una ricognizione degli interventi finanziabili nell'esercizio 2021 mediante i contributi di cui al succitato articolo 1, comma 134 della legge 30 dicembre 2018, n. 145 richiedendo alle Sezioni regionali competenti per materia l'elencazione degli investimenti diretti ovvero indiretti (contributi agli investimenti) compatibili con le attività prioritarie elencate ai commi 134 e 135, articolo 1, della citata legge 30 dicembre 2018, n. 145.

Dai riscontri forniti dalle Sezioni regionali interessate a seguito della succitata ricognizione, per l'annualità 2021 sono stati individuati gli interventi di cui all'allegato "A" alla presente deliberazione pienamente aderenti alle finalità degli investimenti da finanziare e al limite minimo di assegnazione ai Comuni prescritti dall'articolo 1, commi 134-135, della legge n. 145/2018.

I contributi statali in argomento corrispondono a trasferimenti ad assegnazione vincolata a scopi specifici e pertanto nell'ambito del bilancio regionale "vincolato" sono stati istituiti un capitolo in parte entrata ed un capitolo "fondo" in parte spesa con dotazione finanziaria corrispondente ai contributi ministeriali previsti nella succitata Tabella 1 allegata alla legge n. 145/2018.

Si rinvia, quindi, a successivi provvedimenti della Giunta regionale da predisporsi a cura delle Strutture regionali interessate competenti per materia, l'istituzione nell'ambito dei rispettivi Centri di Responsabilità Amministrativa di nuovi capitoli di bilancio in parte spesa con prelievo dal predetto "fondo", ai fini della gestione e della rendicontazione degli interventi finanziati con le succitate risorse.

L'articolo 149, comma 1, lettera d), del summenzionato disegno di legge (A.C. 2790-bis) concernente il *"Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2021 e bilancio pluriennale per il triennio 2021-2023"* introduce il comma 135-bis all'articolo 1 della citata legge n. 145 del 2018 prevedendo che le regioni, nell'atto di assegnazione del contributo ai comuni del proprio territorio, individuino gli interventi oggetto di finanziamento attraverso il CUP, ai sensi dell'articolo 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3. Stabilendo, altresì, che "*l'atto di assegnazione debba prevedere che i Comuni beneficiari, entro il 30 novembre dell'anno precedente al periodo di riferimento, classifichino tali interventi nel sistema previsto dal decreto legislativo 29 dicembre 2011, n. 229, richiamato al comma 138, sotto la voce "Contributo investimenti indiretti articolo 1, comma 134, legge di bilancio 2019"."*

La lettera e) del medesimo articolo 149, comma 1, del disegno di legge di Bilancio (A.C. 2790-bis) prevede, inoltre, l'introduzione del comma 136-bis alla predetta legge n. 145 del 2018 stabilendo che, "*nel caso di mancato rispetto del termine di inizio dell'esecuzione dei lavori di cui al comma 136, il medesimo contributo è revocato, in tutto o in parte, entro il 30 settembre di ciascun anno di riferimento del contributo stesso; le somme revocate sono riassegnate con il medesimo provvedimento di revoca ai comuni per piccole opere. I comuni nuovi beneficiari del contributo sono tenuti ad affidare i lavori entro il 15 dicembre di ciascun anno. Nel caso di mancato rispetto del nuovo termine, verificato attraverso il sistema di cui al successivo comma 138, le somme sono revocate e versate dalle regioni ad apposito capitolo del bilancio dello Stato."*

La lettera f), infine, del menzionato articolo 149, comma 1, del disegno di legge di Bilancio (A.C. 2790-bis) "estende alle forniture" il monitoraggio e il controllo a campione da parte delle regioni ivi previsto.

All'esito della suesposta istruttoria, si rimette alla Giunta regionale l'approvazione del presente atto finalizzato alla individuazione degli interventi da finanziare per l'annualità 2021 a valere sui contributi di cui all'articolo 1, comma 134, della legge 30 dicembre 2018 n. 145.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge n. 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal decreto legislativo n. 196/2003 ed ai sensi del vigente Regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.LGS N. 118/2011 E SS.MM.II.

Il presente provvedimento non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dallo stesso non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale ed è finalizzato alla individuazione degli interventi da finanziare per l'annualità 2021 a valere sui contributi di cui all'articolo 1, comma 134, della legge 30 dicembre 2018 n. 145.

L'assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'articolo 4, comma 4, lettera d), della legge regionale n. 7/1997, propone alla Giunta:

Per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate:

1. di fare propria la relazione dell'Assessore al Bilancio e alla Programmazione, per i motivi suesposti che qui si intendono integralmente riportati e trascritti;
2. di individuare gli interventi da finanziare per l'annualità 2021 compatibili con le attività prioritarie elencate ai commi 134 e 135 della legge 30 dicembre 2018, n. 145, come da allegato "A" alla presente deliberazione;
3. di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia in versione integrale;
4. di dichiarare a tutti gli effetti di legge la presente deliberazione immediatamente esecutiva.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della vigente normativa nazionale, regionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta regionale, è conforme alle risultanze istruttorie:

Il Responsabile P.O.:
P.O. "Analisi, valutazione e gestione
degli impatti del processo di
armonizzazione contabile
e dei vincoli di finanza pubblica
sulla gestione finanziaria
del P.O. F.E.S.R.-F.S.E. 2014-2020"
(Giuseppe Sforza)

Il Dirigente della Sezione Bilancio e Ragioneria
(Nicola Paladino)

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento non ravvisa/ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera alcuna osservazione.

Il Direttore del Dipartimento Risorse Finanziarie
e Strumentali, Personale e Organizzazione
(Angelosante Albanese)

L'Assessore proponente
(Avv. Raffaele Piemontese)

LA GIUNTA

udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore al Bilancio ed alla Programmazione Avv. Raffaele Piemontese;
viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;
a voti unanimi espressi nei modi di legge;

D E L I B E R A

Per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate:

5. di fare propria la relazione dell'Assessore al Bilancio e alla Programmazione, per i motivi suesposti che qui si intendono integralmente riportati e trascritti;
6. di individuare gli interventi da finanziare per l'annualità 2021 compatibili con le attività prioritarie elencate ai commi 134 e 135 della legge 30 dicembre 2018, n. 145, come da allegato "A" alla presente deliberazione;
7. di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia in versione integrale;
8. di dichiarare a tutti gli effetti di legge la presente deliberazione immediatamente esecutiva.

Il Segretario della Giunta	Il Presidente della Giunta
GIOVANNI CAMPOBASSO	MICHELE EMILIANO

Allegato A alla DGR n. _____

Interventi da finanziare per l'anno 2021 a valere sui contributi di cui all'ex articolo 1, comma 134, della legge 30 dicembre 2018 n. 145

Struttura regionale interessata	70% ai comuni del territorio regionale	30% Investimenti diretti	Enti beneficiari	Estremi atti adottati	Breve descrizione interventi
Sezione Demanio e Patrimonio		2.000.000,00	Investimento diretto	A.D. n. 387 del 28/07/2020 Progettazione in corso e quadro economico di massima approvato	Lavori di miglioramento sismico del fabbricato regionale ex INAPLI sito in Taranto alla via Tirrenia n. 4 sede di uffici regionali
Sezione Demanio e Patrimonio		1.301.837,10	Investimento diretto	A.D. n. 301 del 10/06/2020 A.D. n. 437 del 22/09/2020	Miglioramento e adeguamento sismico immobile regionale, sede di uffici, ex Genio civile Via Alessandro Volta, 13 Foggia - Servizio tecnico per la valutazione della sicurezza strutturale/sismica dell'immobile
Sezione Lavori pubblici	262.350,00		Comune di CEGLIE MESSAPICA	Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019	Piano Regionale Triennale di Edilizia Scolastica - POR Puglia 2014 - 2020 – Asse X – "Investire nell'istruzione, nella formazione e nell'apprendimento permanente" – Azione 10.8 – "Investimenti per la riqualificazione degli edifici scolastici – Contributi agli investimenti per le amministrazioni locali" per l'attuazione degli interventi delle amministrazioni provinciali e comunali di cui alla Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019 - Codice Edificio 0740030035
Sezione Lavori pubblici	223.650,00		Comune di CEGLIE MESSAPICA	Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019	Piano Regionale Triennale di Edilizia Scolastica - POR Puglia 2014 - 2020 – Asse X – "Investire nell'istruzione, nella formazione e nell'apprendimento permanente" – Azione 10.8 – "Investimenti per la riqualificazione degli edifici scolastici – Contributi agli investimenti per le amministrazioni locali" per l'attuazione degli interventi delle amministrazioni provinciali e comunali di cui alla Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019 - Codice Edificio 0740030034
Sezione Lavori pubblici	148.000,00		Comune di SAN GIORGIO IONICO	Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019	Piano Regionale Triennale di Edilizia Scolastica - POR Puglia 2014 - 2020 – Asse X – "Investire nell'istruzione, nella formazione e nell'apprendimento permanente" – Azione 10.8 – "Investimenti per la riqualificazione degli edifici scolastici – Contributi agli investimenti per le amministrazioni locali" per l'attuazione degli interventi delle amministrazioni provinciali e comunali di cui alla Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019 - Codice Edificio 0730240200
Sezione Lavori pubblici	271.035,00		Comune di CEGLIE MESSAPICA	Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019	Piano Regionale Triennale di Edilizia Scolastica - POR Puglia 2014 - 2020 – Asse X – "Investire nell'istruzione, nella formazione e nell'apprendimento permanente" – Azione 10.8 – "Investimenti per la riqualificazione degli edifici scolastici – Contributi agli investimenti per le amministrazioni locali" per l'attuazione degli interventi delle amministrazioni provinciali e comunali di cui alla Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019 - Codice Edificio 0740030037
Sezione Lavori pubblici	155.000,00		Comune di SAN GIORGIO IONICO	Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019	Piano Regionale Triennale di Edilizia Scolastica - POR Puglia 2014 - 2020 – Asse X – "Investire nell'istruzione, nella formazione e nell'apprendimento permanente" – Azione 10.8 – "Investimenti per la riqualificazione degli edifici scolastici – Contributi agli investimenti per le amministrazioni locali" per l'attuazione degli interventi delle amministrazioni provinciali e comunali di cui alla Delibera Giunta Regionale n. 1081 del 18/6/2019 - Codice Edificio 0730240203
Sezione Lavori pubblici	800.000,00		Comune di SALVE	D.D. n. 714 del 04.12.2017	Sistemi di gestione e riuso delle acque pluviali
Sezione Lavori pubblici	1.500.000,00		Comune di BARI	D.D. n. 714 del 04.12.2017	Sistemi di gestione e riuso delle acque pluviali
Sezione Ciclo rifiuti e bonifiche	2.024.251,58		Comune di LECCE	D.D. n. 6432 del 31/12/2019 del Settore Ambiente del Comune di Lecce approvazione progetto esecutivo - D.D. n. 2142 del 01/10/2020 determina a contrarre	Lotto 2 del progetto di "Bonifica e messa in sicurezza permanente del sito Ex Aspica" - Misure di prevenzione, rimozione rifiuti e ripristino Gara dei lavori per Lotto 1 e Lotto 2 in fase di svolgimento
Sezione Politiche abitative	2.320.000,00		Comune di TORREMAGGIORE	Delibera Giunta Regionale n. 444 del 23/02/2010 di approvazione graduatoria PRUACS Livello progettazione: definitico/esecutivo	Realizzazione alloggi di edilizia sovvenzionata e opere di urbanizzazione.
TOTALE COMPLESSIVO	**7.704.286,58**	**3.301.837,10**			

Target anno 2021
11.006.123,68

Firmato digitalmente da
NICOLA PALADINO
SerialNumber =
TINIT-PLDNCL60E15H096Q
C = IT

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2154
Fondazione IPRES – Ratifica Assemblea del 18 dicembre 2020.

Il Presidente della Giunta Regionale, Dott. Michele Emiliano, sulla base delle risultanze dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore confermata dal Dirigente del Servizio Controlli Agenzie, Organismi e Società Partecipate e Certificazione Aziende Sanitarie, dal Dirigente della Sezione Raccordo al Sistema Regionale, dal Dirigente della Direzione Amministrativa del Gabinetto e dal Segretario Generale della Presidenza riferisce quanto segue.

La Regione Puglia è socio fondatore dell'IPRES-Istituto Pugliese di Ricerche Economiche e Sociali. L'Assemblea straordinaria dei Soci dell'IPRES, in data 25 luglio 2018, ha deliberato la trasformazione dell'IPRES da associazione in "fondazione" e ha adottato un nuovo testo di statuto sociale, revisionato al fine di tener conto, tra l'altro, della disciplina del controllo analogo ex art. 5 del D.lgs. 20/2016 e ss.mm.ii..

La Fondazione IPRES non ha scopo di lucro, ha personalità giuridica ai sensi del decreto del Presidente della Regione Puglia n. 1284 del 25 ottobre 1998 e in data 6 novembre 2018 la Regione Puglia ha proceduto a presentare istanza di iscrizione dell'IPRES nell'elenco ANAC degli enti in house, ex art. 192 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

L'art. 57 della L.R. 12 gennaio 2005, n. 1 avente ad oggetto "*Disposizioni per la formazione del bilancio di previsione 2005 e bilancio pluriennale 2005-2007 della Regione Puglia*" dispone che " *la Regione Puglia si avvale dell'IPRES - -Istituto Pugliese di Ricerche Economiche e Sociali-, per la promozione e la realizzazione di attività di studio, ricerca, programmazione e accrescimento professionale della pubblica amministrazione in materia di sviluppo sociale ed economico*" stabilendo altresì che allo stanziamento della quota associativa si provvede annualmente con l'approvazione della legge di bilancio.

L'art. 25 della L.R. n. 26/2013 dispone che la Giunta Regionale, ai fini del controllo su società, agenzie, aziende sanitarie, autorità regionale, fondazioni, organismi ed enti comunque denominati e di qualsiasi natura giuridica, esercita il proprio ruolo di indirizzo anche emanando istruzioni, regolamenti, linee guida e indicazioni operative.
In attuazione della DGR n. 1518 del 31 luglio 2015 "Adozione del modello organizzativo denominato Modello Ambidestro per l'Innovazione della Macchina Amministrativa Regionale – MAIA", è stata approvata la DGR n. 458 del 08 aprile 2016 con la quale è stata istituita la Sezione Raccordo al Sistema Regionale incardinata nella Segreteria Generale della Presidenza, cui sono affidate, funzioni di monitoraggio e controllo sulle Agenzie, Società ed altri organismi partecipati, controllati o vigilati dall'Amministrazione regionale.
In coerenza con il nuovo Modello organizzativo, la struttura regionale competente per materia per la Fondazione IPRES è identificata nella Sezione Direzione Amministrativa del Gabinetto, come previsto altresì dalla DGR n.1417/2019.

Tanto premesso, con nota prot. 751/2020 del 17/11/2020, trasmessa a mezzo PEC e acquisita agli atti della Sezione scrivente (prot.092/2639 del 17/11/2020), è stata convocata l'Assemblea dei soci della Fondazione IPRES per il 18 dicembre 2020, alle ore 11.00, in Bari, alla piazza Garibaldi n. 13, ed in video call, per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1) Eventuali osservazioni al verbale della seduta del 7 agosto 2020.
2) Eventuale ammissione di nuovi Enti partecipanti alla Fondazione.
3) Rideterminazione delle quote annuali in adesione all'art. 19 dello Statuto e ss.mm.ii.
4) Bilancio preventivo 2021 e Programma delle Ricerche. Deliberazioni inerenti e conseguenti.
5) Varie ed eventuali sopravvenute.

Con atto indirizzo del 17 dicembre 2020 del Presidente della Giunta Regionale, sulla base della relazione

istruttoria (Allegato A alla presente) predisposta dalla sezione Raccordo al Sistema Regionale e, per quel che concerne il punto 3) all'o.d.g., del parere (Allegato B alla presente) espresso dalla Direzione amministrativa del Gabinetto, è stato delegato a partecipare all'Assemblea dei soci della Fondazione IPRES del 18 dicembre 2020, ore 11:00, il Dott. Roberto Venneri, Segretario Generale della Presidenza, con il seguente mandato:

a) con riferimento al punto 1) all'ordine del giorno: "*Eventuali osservazioni al verbale della seduta del 30 aprile 2020*": non si ravvisano osservazioni al verbale della seduta del 7 agosto 2020;
b) con riferimento al punto 2) all'ordine del giorno: "*Eventuale ammissione di nuovi Enti partecipanti alla Fondazione*": prendere atto delle comunicazioni rese in Assemblea dal Consiglio di Amministrazione;
c) con riferimento al punto 3) all'ordine del giorno:*"Rideterminazione delle quote annuali in adesione all'art. 19 dello Statuto e ss.mm.ii. "*: sulla base del parere favorevole del Revisore dei Conti, prevedere l'importo della quota sociale annua a carico della Regione Puglia nella misura di euro 550.000 per l'anno 2021;
d) con riferimento al punto 4) all'ordine del giorno *"Bilancio preventivo 2021 e Programma delle Ricerche. Deliberazioni inerenti e conseguenti. "*: approvare il Bilancio preventivo 2021 e il Programma delle Ricerche della Fondazione IPRES, formulando le seguenti raccomandazioni:
   - rimodulare il piano delle attività e osservare la dovuta prudenza nel mantenere l'equilibrio economico e finanziario nel corso dell'esercizio 2021, in relazione alla corrispondenza tra programma e risorse disponibili;
   - porre in essere le opportune azioni al fine di rispettare, a consuntivo, le misure stabilite nella Deliberazione di Giunta Regionale n. 1417 del 30.07.2019 con la quale sono state approvate le "*Direttive per le Agenzie regionali e gli Enti controllati in materia di razionalizzazione e contenimento della spesa di personale e delle altre spese*" e ss.mm. e ii., con riguardo al contenimento della spesa di personale e delle altre spese, osservando massima cautela nella pianificazione dei futuri reclutamenti e nelle correlate procedure;
   - continuare ad osservare misure di contenimento delle spese, i cui vincoli sono disapplicati a decorrere dal 1 gennaio 2020 per effetto delle disposizioni di cui alla L.R. 26/2010;
e) con riferimento al punto 5) all'ordine del giorno: "*Varie ed eventuali sopravvenute"*: prendere atto di ulteriori comunicazioni rese, riservando ogni decisione a successivo provvedimento.

In data 18 dicembre 2020 si è celebrata l'Assemblea dei soci della Fondazione IPRES che ha deliberato sui punti all'Ordine de Giorno suddetti.

Occorre pertanto procedere a ratificare la partecipazione all'Assemblea dei soci di cui innanzi.

Tutto quanto innanzi premesso e considerato, si propone alla Giunta di adottare conseguente atto deliberativo.

Verifica ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento (UE) 2016/679
Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

Copertura finanziaria di cui al D.Lgs 118/2011 e s.m.i.

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio regionale

Il Presidente relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art. 4, comma 4, lettera k) della L.R. n. 7/1997, propone alla Giunta di:

1. ratificare la partecipazione all'Assemblea dei soci della Fondazione IPRES del 18 dicembre 2020 e le espressioni di voto in tale sede formulate dal delegato;
2. ratificare nell'ambito della partecipazione alla predetta Assemblea:
    a) con riferimento al punto 1) all'ordine del giorno: "*Eventuali osservazioni al verbale della seduta del 7 agosto 2020*": non ravvisare osservazioni;
    b) con riferimento al punto 2) all'ordine del giorno: "*Eventuale ammissione di nuovi Enti partecipanti alla Fondazione*": prendere atto delle comunicazioni rese in Assemblea dal Consiglio di Amministrazione;
    c) con riferimento al punto 3) all'ordine del giorno :*"Rideterminazione delle quote annuali in adesione all'art. 19 dello Statuto e ss.mm.ii. "*: sulla base del parere favorevole del Revisore dei Conti, prevedere l'importo della quota sociale annua a carico della Regione Puglia nella misura di euro 550.000 per l'anno 2021;
    d) con riferimento al punto 4) all'ordine del giorno *"Bilancio preventivo 2021 e Programma delle Ricerche. Deliberazioni inerenti e conseguenti."*: approvare il Bilancio preventivo 2021 e il Programma delle Ricerche della Fondazione IPRES, Allegato C) alla presente, formulando le seguenti raccomandazioni:
        - rimodulare il piano delle attività e osservare la dovuta prudenza nel mantenere l'equilibrio economico e finanziario nel corso dell'esercizio 2021, in relazione alla corrispondenza tra programma e risorse disponibili;
        - porre in essere le opportune azioni al fine di rispettare, a consuntivo, le misure stabilite nella Deliberazione di Giunta Regionale n. 1417 del 30.07.2019 con la quale sono state approvate le "*Direttive per le Agenzie regionali e gli Enti controllati in materia di razionalizzazione e contenimento della spesa di personale e delle altre spese*" e ss.mm. e ii., con riguardo al contenimento della spesa di personale e delle altre spese, osservando massima cautela nella pianificazione dei futuri reclutamenti e nelle correlate procedure;
        - continuare ad osservare misure di contenimento delle spese, i cui vincoli sono disapplicati a decorrere dal 1 gennaio 2020 per effetto delle disposizioni di cui alla L.R. 26/2010;
    e) con riferimento al quinto punto all'ordine del giorno "*Varie ed eventuali sopravvenute"*: prendere atto di ulteriori comunicazioni rese, riservando ogni decisione a successivo provvedimento;
3. disporre la notifica a cura della Sezione Raccordo al Sistema Regionale, del presente atto deliberativo, alla Fondazione IPRES, e alla Sezione Direzione Amministrativa del Gabinetto;
4. disporre la pubblicazione per estratto, senza allegati, del presente provvedimento sul BURP.

I SOTTOSCRITTI ATTESTANO CHE IL PROCEDIMENTO ISTRUTTORIO AFFIDATO È STATO ESPLETATO NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA REGIONALE, NAZIONALE E COMUNITARIA E CHE IL PRESENTE SCHEMA DI PROVVEDIMENTO, DAGLI STESSI PREDISPOSTO AI FINI DELL'ADOZIONE DELL'ATTO FINALE DA PARTE DELLA GIUNTA REGIONALE, È CONFORME ALLE RISULTANZE ISTRUTTORIE.

Il Funzionario istruttore
(Eleonora De Giorgi)

Il Dirigente del Servizio Controlli Agenzie, Organismi
Società Partecipate e Certificazione Aziende Sanitarie
(*Giuseppe D. Savino*)

Il Dirigente della Sezione
Raccordo al Sistema regionale
(Nicola Lopane)

Il Dirigente della
Direzione Amministrativa del Gabinetto
(Pierluigi Ruggero)

Il Segretario Generale della Presidenza
(Roberto Venneri)

Il Presidente della Giunta Regionale
(Dott. Michele Emiliano)

LA GIUNTA

- udita la relazione e la conseguente proposta del Presidente della Giunta Regionale;
- viste le sottoscrizioni poste relative all'istruttoria del presente provvedimento;
- a voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

di approvare la relazione del Presidente proponente, che qui si intende integralmente riportata e, per l'effetto di:

1. ratificare la partecipazione all'Assemblea dei soci della Fondazione IPRES del 18 dicembre 2020 e le espressioni di voto in tale sede formulate dal delegato;

2. ratificare nell'ambito della partecipazione alla predetta Assemblea:
    f) con riferimento al punto 1) all'ordine del giorno: "*Eventuali osservazioni al verbale della seduta del 7 agosto 2020*": mnon ravvisare osservazioni;
    g) con riferimento al punto 2) all'ordine del giorno: "*Eventuale ammissione di nuovi Enti partecipanti alla Fondazione*": prendere atto delle comunicazioni rese in Assemblea dal Consiglio di Amministrazione;
    h) con riferimento al punto 3) all'ordine del giorno :*"Rideterminazione delle quote annuali in adesione all'art. 19 dello Statuto e ss.mm.ii. "*: sulla base del parere favorevole del Revisore dei Conti, prevedere l'importo della quota sociale annua a carico della Regione Puglia nella misura di euro 550.000 per l'anno 2021;
    i) con riferimento al punto 4) all'ordine del giorno *"Bilancio preventivo 2021 e Programma delle Ricerche. Deliberazioni inerenti e conseguenti."*: approvare il Bilancio preventivo 2021 e il Programma delle Ricerche della Fondazione IPRES, Allegato C) alla presente, formulando le seguenti raccomandazioni:
        - rimodulare il piano delle attività e osservare la dovuta prudenza nel mantenere l'equilibrio economico e finanziario nel corso dell'esercizio 2021, in relazione alla corrispondenza tra programma e risorse disponibili;
        - porre in essere le opportune azioni al fine di rispettare, a consuntivo, le misure stabilite nella Deliberazione di Giunta Regionale n. 1417 del 30.07.2019 con la quale sono state approvate le "*Direttive per le Agenzie regionali e gli Enti controllati in materia di razionalizzazione e contenimento della spesa di personale e delle altre spese*" e ss.mm. e ii., con riguardo al contenimento della spesa di personale e delle

altre spese, osservando massima cautela nella pianificazione dei futuri reclutamenti e nelle correlate procedure;

- continuare ad osservare misure di contenimento delle spese, i cui vincoli sono disapplicati a decorrere dal 1 gennaio 2020 per effetto delle disposizioni di cui alla L.R. 26/2010;

j) con riferimento al punto 5) all'ordine del giorno "*Varie ed eventuali sopravvenute"*: prendere atto di ulteriori comunicazioni rese, riservando ogni decisione a successivo provvedimento;

3. disporre la notifica a cura della Sezione Raccordo al Sistema Regionale, del presente atto deliberativo, alla Fondazione IPRES, e alla Sezione Direzione Amministrativa del Gabinetto;
4. disporre la pubblicazione per estratto, senza allegati, del presente provvedimento sul BURP.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
GIOVANNI CAMPOBASSO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2155

Agenzia Regionale Strategica per lo Sviluppo Ecosostenibile del Territorio (ASSET) - Approvazione Bilancio consuntivo anno 2019.

Il Presidente della Giunta Regionale, Dott. Michele Emiliano, sulla base delle risultanze dell'istruttoria espletata dal funzionario istruttore, confermata dal Dirigente del Servizio Controlli Agenzie, Organismi e Società Partecipate e Certificazione Aziende Sanitarie, dal Dirigente della Sezione Raccordo al Sistema Regionale e dal Segretario Generale della Presidenza, riferisce quanto segue.

Con Legge Regionale n. 18 del 31 ottobre 2002, è stata istituita l'Agenzia Regionale per la Mobilità nella Regione Puglia (AREM), dotata di personalità giuridica di diritto pubblico, al fine di offrire, quale ente tecnico/operativo, funzioni di supporto alla Regione Puglia, all'Osservatorio della mobilità e, ove richiesto, agli Enti locali, per l'attuazione degli interventi oggetto della medesima legge nell'ambito della disciplina regionale del sistema di trasporto pubblico d'interesse regionale e locale.
La DGR Puglia n. 1518 del 31 luglio 2015, ha introdotto il nuovo modello organizzativo MAIA della Regione Puglia, prevedendo la trasformazione di alcune Agenzie Regionali esistenti in quelle definite "strategiche" ed espressamente individuando fra le agenzie oggetto della trasformazione l'Agenzia Regionale per la Mobilità nella Regione Puglia -AREM. Ai fini dell'avviamento della procedura di trasformazione l'Agenzia è stata affidata alla guida di un Commissario Straordinario, con DPGR n. 177 del 23/03/2016, e successive integrazioni di proroga.
Con Legge Regionale del 2 novembre 2017 n. 41 *"Legge di riordino dell'Agenzia regionale per la mobilità nella Regione Puglia (AREM): istituzione dell'Agenzia regionale strategica per lo Sviluppo Ecosostenibile del Territorio (ASSET)"*, che ha abrogato l'art. 25 della L.R. n. 18/2002, l'AREM è stata soppressa ed è stata costituita l'ASSET , che ha una nuova e propria personalità giuridica autonoma e che è subentrata in tutti i rapporti giuridici in essere, attivi e passivi, in capo all'AREM. L'Agenzia ASSET ha iniziato la propria attività a partire dal 1° gennaio 2018.
L'art. 8, comma 1, lettera b) della Legge regionale n. 41/2017 prevede che la Giunta Regionale, sentita la competente Commissione consiliare, approva, fra gli altri, il Bilancio di esercizio e la Relazione annuale sui risultati conseguiti adottati dal Direttore Generale.

L'art. 25 della L.R. n. 26/2013 ha introdotto nell'ordinamento regionale specifiche disposizioni in materia di controlli sugli Enti vigilati dalla Regione, ivi incluse le Agenzie stabilendo al comma 2, lettera a), che la Giunta Regionale eserciti, sui predetti Enti, il proprio ruolo di indirizzo emanando istruzioni, regolamenti, linee guida e indicazioni operative .

In attuazione della DGR n. 1518 del 31 luglio 2015 "Adozione del modello organizzativo denominato Modello Ambidestro per l'Innovazione della Macchina Amministrativa Regionale – MAIA", è stata approvata la DGR n. 458 del 08 aprile 2016 con la quale è stata istituita la Sezione Raccordo al Sistema Regionale incardinata nella Segreteria Generale della Presidenza, cui sono affidate funzioni di vigilanza e controllo sulle Società partecipate e/o controllate dell'Amministrazione Regionale, nonché sulle Agenzie Regionali.

In coerenza con il Modello Organizzativo MAIA e come previsto dalla Giunta Regionale con la DGR n. 1417/2019, si da atto che la Struttura regionale competente per materia per l'Agenzia ASSET è identificata nel Dipartimento Mobilità Urbana, Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio.

Tanto premesso, con pec del 4 agosto 2020, acquisita agli atti dell'Amministrazione regionale, l'Agenzia ASSET ha trasmesso, la Determina del Direttore Generale n. 208 del 29 giugno 2020, di adozione del Conto Consuntivo dell'Agenzia per l'esercizio 2019, unitamente alla Relazione del Collegio dei Revisori e alla Relazione annuale sui risultati conseguiti, per l'approvazione da parte della Giunta Regionale, sentita la competente Commissione Consiliare.

In questo quadro è stata svolta istruttoria sul Bilancio di esercizio 2019 dell'Agenzia ASSET, da parte della

Sezione Raccordo al Sistema Regionale. Dalla Relazione istruttoria allegata al presente atto, (allegato 1) a costituirne parte integrante, e sulla base del parere favorevole del Collegio dei Revisori, non emergono elementi ostativi ai fini dell'approvazione del Bilancio di esercizio 2019 dell'Agenzia ASSET, in relazione al quale si ritiene comunque opportuno formulare le seguenti raccomandazioni:

- riclassificare il credito vs l'Amministrazione regionale relativamente al progetto di sicurezza stradale, contabilizzato per euro 100.000 euro, a decremento del fondo di dotazione, in quanto da finanziarsi con fondi propri dell'Agenzia come previsto dalla DGR n. 1912/2018 e dalla DGR n. 2264/2019;
- provvedere a riversare tempestivamente il 50% degli utili consuntivati negli esercizi 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019 alla Regione Puglia, in applicazione dell'art. 40 della L.R. n. 45/2013, per un totale di euro 438.551;
- rispettare gli schemi previsti dal codice civile per la redazione del bilancio adeguati alle novità introdotte dal D.Lgs. 139/2015.

Con riferimento alla Relazione sui risultati conseguiti nell'esercizio 2019, gli uffici del dipartimento Mobilità Urbana, Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio, struttura competente *ratione materiae*, non hanno ad oggi trasmesso osservazioni al riguardo, né risulta pervenuta alcuna formale istruttoria.

Inoltre, sentita per le vie brevi la sezione Assemblea e Commissioni consiliari permanenti, decorsi trenta giorni dalla notifica – effettuata in data 4 agosto 2020 via PEC - dell'atto alle strutture consiliari competenti, si può ritenere formato il prescritto parere favorevole in ordine alla Determina del Direttore Generale dell'ASSET n. 208 del 29 giugno 2020 di adozione del Conto Consuntivo per l'esercizio finanziario 2019, ai sensi dell'articolo 8, comma 1 lettera b), della L.R. 41/2017.

Tutto quanto innanzi premesso e considerato, si propone alla Giunta di adottare conseguente atto deliberativo.

Verifica ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento (UE) 2016/679
Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

Copertura finanziaria di cui al D.Lgs 118/2011 e s.m.i.

La presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio regionale

Il Presidente relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art. 4, comma 4, lettera g) della L.R. n. 7/1997, propone alla Giunta di:

1) approvare, sulla base del parere favorevole del Collegio dei Revisori, il Bilancio d'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019, dell'Agenzia regionale Strategica per lo Sviluppo Ecosostenibile del Territorio (ASSET), di cui alla Determina del Direttore Generale n. 208 del 29 giugno 2020, che allegato 2) al presente provvedimento ne costituisce parte integrante;
2) formulare all'Agenzia regionale strategica per lo Sviluppo Ecosostenibile del Territorio (ASSET) le seguenti raccomandazioni:
    a) riclassificare il credito vs l'Amministrazione regionale relativamente al progetto di sicurezza stradale, contabilizzato per euro 100.000 euro, a decremento del fondo di dotazione, in

quanto da finanziarsi con fondi propri dell'Agenzia come previsto dalla DGR n. 1912/2018 e dalla DGR n. 2264/2019;

b) provvedere a riversare tempestivamente il 50% degli utili consuntivati negli esercizi 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019 alla Regione Puglia, in applicazione dell'art. 40 della L.R. n. 45/2013, per un totale di euro 438.551;

c) rispettare gli schemi previsti dal codice civile per la redazione del bilancio adeguati alle novità introdotte dal D.Lgs. 139/2015;

3) disporre la notifica a cura della Sezione Raccordo al Sistema Regionale, del presente atto deliberativo, all'ASSET e al Dipartimento Mobilità, Qualità urbana, Opere pubbliche, Ecologia e Paesaggio;

4) disporre la pubblicazione del presente provvedimento per estratto sul BURP.

I SOTTOSCRITTI ATTESTANO CHE IL PROCEDIMENTO ISTRUTTORIO AFFIDATO È STATO ESPLETATO NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA REGIONALE, NAZIONALE E COMUNITARIA E CHE IL PRESENTE SCHEMA DI PROVVEDIMENTO, DAGLI STESSI PREDISPOSTO AI FINI DELL'ADOZIONE DELL'ATTO FINALE DA PARTE DELLA GIUNTA REGIONALE, È CONFORME ALLE RISULTANZA ISTRUTTORIE.

Il Funzionario Istruttore
(Eleonora De Giorgi)

Il Dirigente del Servizio Controlli Agenzie, Organismi
Società Partecipate e Certificazione Aziende Sanitarie
(Giuseppe D. Savino)

Il Dirigente della Sezione
Raccordo al Sistema regionale
(Nicola Lopane)

Il Segretario Generale della Presidenza
(Roberto Venneri)

Il Presidente della Giunta Regionale
(Michele Emiliano)

LA GIUNTA

- udita la relazione e la conseguente proposta del Presidente della Giunta Regionale;
- viste le sottoscrizioni apposte in calce alla proposta di deliberazione;
- a voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

di approvare la relazione del Presidente proponente, che qui si intende integralmente riportata e, per l'effetto di:

1) approvare, sulla base del parere favorevole del Collegio dei Revisori, il Bilancio d'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019, dell'Agenzia regionale Strategica per lo Sviluppo Ecosostenibile del Territorio (ASSET), di cui alla Determina del Direttore Generale n. 208 del 29 giugno 2020, che allegato 2) al presente provvedimento ne costituisce parte integrante;

2) formulare all'Agenzia regionale strategica per lo Sviluppo Ecosostenibile del Territorio (ASSET) le seguenti raccomandazioni:

a) riclassificare il credito vs l'Amministrazione regionale relativamente al progetto di sicurezza stradale, contabilizzato per euro 100.000 euro, a decremento del fondo di dotazione, in quanto da finanziarsi con fondi propri dell'Agenzia come previsto dalla DGR n. 1912/2018 e dalla DGR n. 2264/2019;
b) provvedere a riversare tempestivamente il 50% degli utili consuntivati negli esercizi 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019 alla Regione Puglia, in applicazione dell'art. 40 della L.R. n. 45/2013, per un totale di euro 438.551;
c) rispettare gli schemi previsti dal codice civile per la redazione del bilancio adeguati alle novità introdotte dal D.Lgs. 139/2015;

3) disporre la notifica a cura della Sezione Raccordo al Sistema Regionale, del presente atto deliberativo, all'ASSET e al Dipartimento Mobilità, Qualità urbana, Opere pubbliche, Ecologia e Paesaggio;
4) disporre la pubblicazione del presente provvedimento per estratto sul BURP.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
GIOVANNI CAMPOBASSO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2157

Patto per la Puglia 2014-2020 Interventi di potenziamento dei servizi per l'impiego. Variazione al bilancio di previsione 2020 e pluriennale 2020-2022 ai sensi del D.Lvo 118/2011 e ss.mm.ii.

L'Assessore alla Formazione e Lavoro, Prof. Sebastiano Leo d'intesa con l'Assessore al Bilancio avv. Raffaele Piemontese, sulla base dell'istruttoria espletata dai competenti uffici- confermata dalla Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro - dott.ssa Luisa Anna Fiore – di concerto con il Dirigente della Sezione Programmazione Unitaria - dott. Pasquale Orlando - per la parte relativa alla copertura FSC 2014-2020, e dal Direttore del Dipartimento Sviluppo economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro - prof. Domenico Laforgia, riferiscono quanto segue:

VISTI

- il D.Lgs. n. 118/2011, come integrato dal D. Lgs. n. 126/2014, contente le disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli Enti Locali e del loro organismi, a norma degli artt. 1 e 2 della legge n. 42 del 5 maggio 2009 e ss.mm.ii. ed, in particolare, l'art. 54, comma 4;

- la Legge Regionale n. 55 del 30/12/2019 "Disposizioni per la formazione del bilancio 2020 e bilancio pluriennale 2020-2022 della Regione Puglia (Legge di stabilità regionale 2020)";

- la Legge Regionale n. 56 del 30/12/2019 "Bilancio di previsione della Regione Puglia per l'esercizio finanziario 2020 e pluriennale 2020-2022";

- la deliberazione di Giunta regionale n. 55 del 21/01/2020 di approvazione del Documento tecnico di accompagnamento e del Bilancio finanziarlo gestionale 2020-2022;

- l'art. 51, comma 2 e comma 6 del D. Lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii. il quale prevede che la Giunta, con provvedimento amministrativo, autorizzi le variazioni del bilancio di previsione e del documento tecnico di accompagnamento;

CONSTATATO CHE:

- la legge n. 56 del 7 aprile 2014, recante "Disposizioni sulle città metropolitane, sulle province, sulle unioni e sulle fusioni di comuni all'articolo 1, comma 89, ha disposto che lo Stato e le Regioni, secondo le rispettive competenze, attribuiscono le funzioni provinciali diverse da quelle di cui al comma 85" tra le quali figurano le funzioni e i compiti in materia di servizi per l'impiego;

- con successiva legge 10 dicembre 2014, n. 183 è stata introdotta la riforma generale del mercato del lavoro;

- in attuazione della delega operata dalla suddetta normativa, è stato adottato il decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 150 secondo cui, all'art.1 comma 1, il Ministro del lavoro e delle politiche sociali e le regioni e province autonome, per le parti di rispettiva competenza, esercitano il ruolo di indirizzo politico in materia di politiche attive per il lavoro, mediante l'individuazione di strategie, obiettivi e priorità che identificano la politica nazionale in materia, ivi comprese le attività relative al collocamento dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68";

- il succitato Decreto, inoltre, ha costituito "La rete dei servizi per le politiche del lavoro" composta da soggetti pubblici e privati, con il compito di promuovere "l'effettività dei diritti al lavoro, alla formazione ed all'elevazione professionale previsti dagli articoli 1, 4, 35 e 37 della Costituzione ed il diritto di ogni individuo ad accedere a servizi di collocamento gratuito, di cui all'articolo 29 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea, mediante interventi e servizi volti a migliorare l'efficienza del mercato del lavoro, assicurando, tramite l'attività posta in essere dalle strutture pubbliche e private, accreditate o autorizzate, ai datori di lavoro il soddisfacimento dei fabbisogni di competenze ed ai lavoratori il sostegno nell'inserimento o nel reinserimento al lavoro";

- l'art. 15 rubricato "Servizi per l'Impiego" del Decreto Legge 19 giugno 2015, n. 78, convertito con modifiche dalla legge 6 agosto 2015, n. 125 detta specifiche misure volte a garantire livelli essenziali di prestazioni in

materia di servizi per l'impiego e di politiche attive del lavoro attraverso meccanismi coordinati di gestione amministrativa che assicurino la continuità dei servizi medesimi;

- con la legge regionale n. 29 del 29 giugno 2018 sono state, quindi, introdotte "Norme in materia di politica regionale dei servizi per le politiche attive del lavoro e per il contrasto al lavoro nero e al caporalato" e disciplinati le funzioni e i compiti conferiti alla Regione in materia di servizi per il lavoro in attuazione della legge 7 aprile 2014, n. 56 succitata, nel rispetto, in particolare, degli indirizzi generali di cui all'articolo 18 del decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 150 rubricato "Servizi e misure di politica attiva del lavoro";

- l'art. 7 della predetta legge regionale n. 29/2018 ha previsto, nello specifico, l'istituzione dell'Agenzia Regionale per le politiche attive del lavoro - ARPAL, quale ente tecnico-operativo e strumentale che opera a supporto della Regione nell'ambito delle competenze assegnate all'Assessorato regionale al lavoro, dotato di autonoma personalità giuridica e organizzazione, il cui Statuto è stato approvato con successiva DGR 91 del 22.01.2019;

- con la successiva DGR n. 409 del 07.03.2019 è stata stabilita la data di effettivo esercizio delle funzioni della neo costituita Agenzia Regionale per le Politiche Attive del Lavoro (ARPAL Puglia) e approvato il bilancio preventivo 2019;

- allo stato, pur essendo prevista l'istituzione dell'ARPAL, in ragione della recente approvazione della L.R. 29/2018, sono in fase di definizione le procedure funzionali a garantirne la piena operabilità;

- Il successivo decreto-legge 28 gennaio 2019, n. 4, coordinato con legge di conversione 28 marzo 2019, n. 26, ha introdotto "Disposizioni urgenti in materia di reddito di cittadinanza e di pensioni" sancendo che "Il Rdc costituisce livello essenziale delle prestazioni nei limiti delle risorse disponibili" (così art.1 comma 1);

CONSIDERATO CHE:

• con deliberazione n. 667 del 16 maggio 2016 la Giunta Regionale ha individuato e approvato un elenco di interventi relativi al "Patto per la Puglia" considerati prioritari e strategici per la Regione Puglia atteso il loro ruolo trainante per lo sviluppo del territorio;

• in data 10 settembre 2016 è stato sottoscritto tra il Governo e la Regione Puglia, il "Patto per la Puglia" la cui dotazione finanziarla, a valere sulle risorse FSC 2014-2020, è determinata in € 2.071.500.000;

• con delibera n. 545 dell'11 aprile 2017 e successiva delibera n. 984/2017 di rimodulazione, la Giunta regionale prendendo atto del Patto per lo Sviluppo della Regione Puglia sottoscritto in data 10 settembre 2016 tra il Presidente del Consiglio dei Ministri e il Presidente della Regione Puglia e dell'elenco degli interventi allegato al medesimo, ha apportato la necessaria variazione al bilancio di previsione pluriennale 2017-2019;

• con la medesima delibera la Giunta ha affidato la responsabilità dell'attuazione degli interventi ai Dirigenti pro tempore delle Sezioni competenti per Azione del Patto; in particolare, il Dirigente pro-tempore della Sezione Programmazione Unitaria è stato individuato come responsabile, tra le altre, dell'Azione del Patto "Interventi a sostegno dell'occupazione e della qualificazione delle risorse umane" con una dotazione iniziale di € 138.838.537,00.

RICHIAMATE

- la propria DGR n.1128 del 27/06/2019 "Servizi di Politiche Attive del Lavoro. Trasferimento risorse all'Agenzia Regionale A.R.P.A.L. - Puglia. Applicazione avanzo di amministrazione vincolato. Variazione al bilancio di previsione 2019 e pluriennale 2019-2021 ai sensi del D. Lgs n.118/2011 e ss.mm.ii.";

- la propria DGR n.1076 del 28.11.2019 Servizi di Politiche Attive del Lavoro. Trasferimento risorse all'Agenzia Regionale A.R.P.A.L. - Puglia. Variazione al bilancio di previsione 2019 e pluriennale 2019-2021 ai sensi del D. Lgs n. 118/2011 e ss.mm.ii;

- la propria DGR n. 233 del 25/02/2020 "Patto per la Puglia 2014-2020 Interventi di potenziamento dei servizi per l'impiego, variazione di previsione 2020 e pluriennale 2020-2022 ai sensi del D.Lvo 118/2011 e ss.mm.ii.. Determinazioni conseguenti";

Rilevato che, nelle more del completamento degli organici e dell'avvio delle procedure di potenziamento degli uffici, sì rende opportuno garantire la funzionalità degli stessi, anche alla luce degli intervenuti DM 4/2018 e

DL 4/2019 in tema di LEP, trasferendo alla predetta Agenzia Regionale A.R.P.A.L - Puglia, le risorse allo scopo necessarie per un importo complessivo prudenzialmente stimato in € 990.000,00 destinato al potenziamento e l'erogazione dei servizi di politiche attive del lavoro;

Tutto ciò premesso, si rende necessario:

- apportare la variazione al bilancio di previsione 2020 e pluriennale 2020 - 22, al Documento tecnico di accompagnamento e al Bilancio gestionale approvato con DGR Deliberazione di Giunta regionale n. 55 del 21/01/2020, per complessivi € 400.000 a valere sulle risorse residue dell'Azione "Interventi a sostegno dell'occupazione e della qualificazione delle risorse umane" del Patto per la Puglia FSC 2014-2020, secondo quanto riportato nella sezione copertura finanziaria;

- di assicurare la copertura della restante somma di € 590.000,00 mediante le economie vincolate generate dalla riduzione dell'impegno di spesa assunto con DD 183/2016/36, che saranno successivamente applicate nell'esercizio finanziario 2021;
- dare mandato al Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro di provvedere all'adozione dei provvedimenti conseguenziali.

Garanzie di riservatezza

"La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.LGS. n. 118/2011 E S.M.I.

La copertura derivante dal presente provvedimento, pari a complessivi € 990.000, è assicurata per € 400.000,00 dalla variazione al Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2020 e pluriennale 2020-2022, al Documento Tecnico di Accompagnamento ed al Bilancio Finanziario Gestionale 2020-2022 ai sensi dell'art. 51, comma 2 e comma 6 del D. Lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii. e ss.mm.ii. e per € 590.000,00 dalle economie derivanti dalle riduzioni degli impegni assunti con la DD 183/2016/36, come di seguito indicato

Riduzione impegno DD 183/2016/36

N. 3016006750
capitolo U0761052
importo da ridurre € 590.000,00
Le economie derivanti dalla riduzione saranno reiscritte nel bilancio annuale 2021 mediante applicazione di avanzo di amministrazione.

VARIAZIONE AL BILANCIO VINCOLATO

1 - PARTE ENTRATA

Codice identificativo delle transazioni riguardanti risorse dell'U.E, punto 2) allegato 7 al D.Lgs. 118/2011, codici:

2

TIPO ENTRATA : RICORRENTE

CRA	Capitolo	Declaratoria	Codifica piano dei conti finanziario e gestionale SIOPE	variazione Competenza e.f. 2021
62.06	E2032430	FSC 2014-2020. PATTO PER LO SVILUPPO DELLA REGIONE PUGLIA. TRASFERIMENTI CORRENTI	E.2.01.01.01.001	+ 400.000,00

Titolo giuridico che supporta il credito:
Patto per il Sud: Del. CIPE n. 26/2016 avente ad oggetto "Fondo Sviluppo e Coesione 2014-2020: Piano per il Mezzogiorno. Assegnazione risorse" per il finanziamento del Patto per il Sud sottoscritto tra Regione Puglia e Presidenza del Consiglio dei Ministri in data 10/09/2016.
Si attesta che l'importo relativo alla copertura del presente provvedimento corrisponde ad obbligazione giuridicamente perfezionata, con debitore certo: Ministero dell'Economia e Finanze.

2 - PARTE SPESA
TIPO SPESA: RICORRENTE

CRA	capitolo di spesa	Declaratoria	Missione Programma Titolo	CODICE identificativo delle transazioni di cui al punto 1 ALL. 7 D. LGS. n.118/2011	CODICE identificativo delle transazioni di cui al punto 2 ALL. 7 D. LGS. n.118/2011	Codifica Piano dei Conti finanziario	Competenza E.F. 2021
62.06	U1504008	Patto per la Puglia FSC 2014-2020. Interventi a sostegno dell'occupazione e della qualificazione delle risorse umane. TRASFERIMENTI CORRENTI A AMMINISTRAZIONI LOCALI	15.4.1	3	8	U.1.04.01.02	+ 400.000,00

Si attesta che la variazione proposta con il presente provvedimento assicura il rispetto dei vincoli di finanza pubblica vigenti garantendo il pareggio di bilancio di cui alla Legge regionale n. 56 del 30/12/2019 ed il rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 145/2018, commi da 819 a 843, e alla L. n. 160/2019, commi da 541 a 545.

All'accertamento dell'entrata e all'impegno di spesa di cui al presente provvedimento pari a complessivi € 400.000,00, per l'esercizio finanziario 2021, a valere sul Patto per la Puglia provvederà la Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro in quanto delegato ad attuare il presente intervento nell'ambito dell'Azione "Interventi a sostegno dell'occupazione e della qualificazione delle risorse umane", ai sensi del principio contabile di cui all'allegato 4/2, par. 3.6, lett. c) "contributi a rendicontazione" del D. Lgs. 118/2011.

Con successivi provvedimenti nell'esercizio finanziario 2021, la Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro provvederà all'applicazione dell'avanzo di amministrazione e ad impegnare l'importo residuo pari a € 590.000,00 .

L'Assessore al Lavoro e alla Formazione Professionale, Prof. Sebastiano Leo, e l'Assessore al Bilancio avv. Raffaele Piemontese, sulla base delle risultanze istruttorie come sopra illustrate, ai sensi dell'art. 4, comma 4 lett. d) della L.R. 7/97 – propongono alla Giunta:

1. di prendere atto di quanto indicato in narrativa, che qui s'intende integralmente riportato;
2. di dare copertura agli interventi di potenziamento dei servizi per l'impiego con le risorse FSC 2014-2020

del Patto per la Puglia nell'ambito dell'azione "Interventi a sostegno dell'occupazione e della qualificazione delle risorse umane" di cui è responsabile il dirigente pro-tempore della Sezione Programmazione Unitaria;

3. di autorizzare la variazione al bilancio regionale 2020 e pluriennale 2020-2022, e al Documento Tecnico di accompagnamento e al Bilancio Gestionale approvato con DGR n. 55 del 21/01/2020 ai sensi dell'art. 51 comma 2 e comma 6 del D.Lgs. 118/2011 e ss.mm.ii, secondo quanto previsto nella sezione copertura finanziaria per complessivi € 400.000,00;
4. di dare atto che la copertura della restante somma di € 590.000,00 è assicurata dalle economie vincolate generate dalla riduzione dell'impegno di spesa assunto con DD 183/2016/36, che saranno applicate nell'esercizio finanziario 2021;
5. di autorizzare il Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro ad operare sui capitoli di entrata e di spesa di cui alla sezione copertura finanziaria la cui titolarità è della Sezione Programmazione Unitaria e a procedere attraverso propri atti all'accertamento, impegno, liquidazione e pagamento a valere sulle risorse;
6. di autorizzare iI Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro alla spesa derivante dal presente provvedimento in ossequio alle disposizioni di legge e nel rispetto delle originarle finalità, trasferendo all'A.R.P.A.L. (Agenzia per la Puglia) le risorse quantificate in complessivi € 990.000,00, per l'erogazione del Servizi di Politiche Attive del Lavoro;
7. di approvare l'Allegato E/1, parte integrante del presente provvedimento, nella parte relativa alla variazione al bilancio;
8. di incaricare il Servizio Bilancio di trasmettere al Tesoriere regionale il prospetto di cui all'art. 10 comma 4 del D. Lgs n.118/2011 conseguente all'approvazione della presente deliberazione; dì autorizzare la Sezione Bilancio e Ragioneria a procedere alla registrazione delle variazioni di Bilancio indicate nella presente deliberazione;
9. di pubblicare il presente provvedimento sui siti istituzionali;
10. di pubblicare il presente provvedimento sul BURP.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio a loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale ed europea.

Il Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro
dott.ssa Luisa Anna Fiore

Il Dirigente della Sezione Programmazione Unitaria
dott.Pasquale Orlando

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento non ravvisa la necessità di esprimere osservazioni sulla proposta di delibera, ai sensi del combinato disposto degli artt. 18 e 20 del DPGR n. 443/2015

Il Direttore del Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro
Prof. Ing. Domenico Laforgia

L'Assessore proponente
Prof. Sebastiano Leo

L'Assessore proponente
Avv. Raffaele Piemontese

L A G I U N T A

udita la relazione e la conseguente proposta dell''Assessore al Lavoro e alla Formazione Professionale, Prof. Sebastiano Leo e dell'Assessore al Bilancio, avv. Raffaele Piemontese;
viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;
a voti unanimi espressi nei modi di legge

D E L I B E R A

1. di prendere atto di quanto indicato in narrativa, che qui s'intende integralmente riportato;
2. di dare copertura agli interventi di potenziamento dei servizi per l'impiego con le risorse FSC 2014-2020 del Patto per la Puglia nell'ambito dell'azione "Interventi a sostegno dell'occupazione e della qualificazione delle risorse umane" di cui è responsabile il dirigente pro-tempore della Sezione Programmazione Unitaria;
3. di autorizzare la variazione al bilancio regionale 2020 e pluriennale 2020-2022, e al Documento Tecnico di accompagnamento e al Bilancio Gestionale approvato con DGR n. 55 del 21/01/2020 ai sensi dell'art. 51 comma 2 e comma 6 del D.Lgs. 118/2011 e ss.mm.ii, secondo quanto previsto nella sezione copertura finanziaria per complessivi € 400.000,00;
4. di dare atto che la copertura della restante somma di € 590.000,00 è assicurata dalle economie vincolate generate dalla riduzione dell'impegno di spesa assunto con DD 183/2016/36, che saranno applicate nell'esercizio finanziario 2021;
5. di autorizzare il Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro ad operare sui capitoli di entrata e di spesa di cui alla sezione copertura finanziaria la cui titolarità è della Sezione Programmazione Unitaria e a procedere attraverso propri atti all'accertamento, impegno, liquidazione e pagamento a valere sulle risorse;
6. di autorizzare iI Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro alla spesa del derivante dal presente provvedimento in ossequio alle disposizioni di legge e nel rispetto delle originarle finalità, trasferendo all'A.R.P.A.L. (Agenzia per la Puglia) le risorse quantificate in complessivi € 990.000,00, per l'erogazione del Servizi di Politiche Attive del Lavoro;
7. di approvare l'Allegato E/1, parte integrante del presente provvedimento, nella parte relativa alla variazione al bilancio;
8. di incaricare il Servizio Bilancio di trasmettere al Tesoriere regionale il prospetto di cui all'art. 10 comma 4 del D. Lgs n.118/2011 conseguente all'approvazione della presente deliberazione; dì autorizzare la Sezione Bilancio e Ragioneria a procedere alla registrazione delle variazioni di Bilancio indicate nella presente deliberazione;
9. di pubblicare il presente provvedimento sui siti istituzionali;
10. di pubblicare il presente provvedimento sul BURP.

Il Segretario generale della Giunta
GIOVANNI CAMPOBASSO

Il Presidente della Giunta
MICHELE EMILIANO

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
LAV	DEL	2020	28	28.12.2020

PATTO PER LA PUGLIA 2014-2020 INTERVENTI DI POTENZIAMENTO DEI SERVIZI PER L'IMPIEGO. VARIAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2020 E PLURIENNALE 2020-2022 AI SENSI DEL D.LVO 118/2011 E SS.MM.II.

Si esprime: PARERE DI REGOLARITA'CONTABILE POSITIVO
LR 28/2001 art. 79 Comma 5

Responsabile del Procedimento

Dirigente

DR. NICOLA PALADINO

Firmato digitalmente da
NICOLA PALADINO
SerialNumber = TINIT-
C = IT

REGIONE PUGLIA - SEZIONE BILANCIO E RAGIONERIA

Bilancio previsione 2020 - 2021 - 2022

VARIAZIONE AL BILANCIO FINANZIARIO GESTIONALE - ENTRATE
PROTOCOLLO LAV/2020/28 TIPO DELIBERA DEL NUMERO INTERNO VARIAZIONE 0000017123

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
E2032430	FSC 2014-2020 - PATTO PER LO SVILUPPO DELLA REGIONE PUGLIA - TRASFERIMENTI CORRENTI	VINCOLATO	0,00	0,00	400.000,00	0,00

Descrizione Capitolo	RESIDUI PRESUNTI AL TERMINE DEL 2019	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
Fondo pluriennale vincolato per spese correnti			0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese in conto capitale			0,00	0,00	0,00
Utilizzo avanzo di Amministrazione			0,00		
- di cui avanzo vincolato utilizzato anticipatamente			0,00		
Utilizzo fondo anticipazioni di liquidità			0,00	0,00	0,00
Fondo di Cassa all'1/1/2020		0,00			

TOTALE GENERALE	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**400.000,00**	**0,00**

Bilancio previsione 2020 - 2021 - 2022

VARIAZIONI AL BILANCIO FINANZIARIO GESTIONALE - SPESE
PROTOCOLLO LAV/2020/28 TIPO DELIBERA DEL NUMERO INTERNO VARIAZIONE 0000017123

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
U1504008	PATTO PER LA PUGLIA FSC 2014-2020. INTERVENTI A SOSTEGNO DELL'OCCUPAZIONE E DELLA QUALIFICAZIONE DELLE RISORSE UMANE. TRASFERIMENTI CORRENTI A AMMINISTRAZIONI LOCALI	VINCOLATO	0,00	0,00	400.000,00	0,00

Descrizione Capitolo	RESIDUI PRESUNTI AL TERMINE DEL 2019	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
Disavanzo di Amministrazione			0,00	0,00	0,00
TOTALE GENERALE	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**400.000,00**	**0,00**

Allegato E/1

Allegato n. 8/1
al D.Lgs 118/2011

Allegato delibera di variazione del bilancio riportante i dati d'interesse del Tesoriere
data: …./…../…… n. protocollo …….
Rif. Proposta di delibera LAV/DEL/2020/00028
SPESE

MISSIONE, PROGRAMMA, TITOLO		DENOMINAZIONE		PREVISIONI AGGIORNATE ALLA PRECEDENTE VARIAZIONE - DELIBERA N. …. - ESERCIZIO 2021	VARIAZIONI in aumento	VARIAZIONI in diminuzione	PREVISIONI AGGIORNATE ALLA DELIBERA IN OGGETTO - ESERCIZIO 2021
MISSIONE	***15***	***Missione 15 - Politiche per il lavoro e la formazione professionale***					
Programma	4	Programma 4 - Interventi per soggetti a rischio di esclusione sociale					
Titolo	1	Spese correnti	residui presunti				
			previsione di competenza		**400.000,00**		
			previsione di cassa				
Totale Programma	4	Programma 4 - Interventi per soggetti a rischio di esclusione sociale	**residui presunti**				
			previsione di competenza		**400.000,00**		
			previsione di cassa				
TOTALE MISSIONE	***15***	***Missione 15 - Politiche per il lavoro e la formazione professionale***	**residui presunti**				
			previsione di competenza		**400.000,00**		
			previsione di cassa				
TOTALE VARIAZIONI IN USCITA			**residui presunti**				
			previsione di competenza		**400.000,00**		
			previsione di cassa				
TOTALE GENERALE DELLE USCITE			**residui presunti**				
			previsione di competenza		**400.000,00**		
			previsione di cassa				

ENTRATE

TITOLO, TIPOLOGIA		DENOMINAZIONE		PREVISIONI AGGIORNATE ALLA PRECEDENTE VARIAZIONE - DELIBERA N. …. - ESERCIZIO 2021	VARIAZIONI in aumento	VARIAZIONI in diminuzione	PREVISIONI AGGIORNATE ALLA DELIBERA IN OGGETTO - ESERCIZIO 2021
TITOLO	**2**	**TRASFERIMENTI CORRENTI**					
Tipologia	101	Trasferimenti correnti da Amministrazioni pubbliche	residui presunti	0,00			0,00
			previsione di competenza	0,00	**400.000,00**		0,00
			previsione di cassa	0,00			0,00
			residui presunti	**0,00**			**0,00**
TOTALE TITOLO	**2**	**TRASFERIMENTI CORRENTI**	**previsione di competenza**	**0,00**	**400.000,00**		**0,00**
			previsione di cassa	**0,00**			**0,00**
			residui presunti	**0,00**			**0,00**
TOTALE VARIAZIONI IN ENTRATA			**previsione di competenza**	**0,00**	**400.000,00**		**0,00**
			previsione di cassa	**0,00**			**0,00**
TOTALE GENERALE DELLE ENTRATE			**residui presunti**	**0,00**			**0,00**
			previsione di competenza	**0,00**	**400.000,00**		**0,00**
			previsione di cassa	**0,00**			**0,00**

TIMBRO E FIRMA DELL'ENTE
Responsabile del Servizio Finanziario / Dirigente responsabile della spesa

FIORE LUISA ANNA
23.12.2020 12:42:32 UTC

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2158

Fondo Sanitario Nazionale anno 2020 quota indistinta: presa d'atto dell' integrazione dell'Intesa nr. REP 55/CSR e rimodulazione fonti di finanziamento. Variazione al bilancio di previsione per l'e.f. 2020.

L'Assessore alla Sanità e benessere animale, sulla base dell'istruttoria predisposta dal Funzionario titolare di posizione organizzativa, così come confermata dal Dirigente della Sezione Amministrazione Finanza e Controllo in Sanità – Sport per tutti e dal Direttore del Dipartimento Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per Tutti, riferisce quanto segue.

Premesso che:

- con l'Intesa raggiunta in Conferenza Stato-Regioni in data 31 marzo 2020 (Rep. Atti n. 55/CSR) e la conseguente Deliberazione del CIPE n. 20 del 14 maggio 2020 si è provveduto a ripartire il finanziamento corrente del Servizio sanitario nazionale per l'anno 2020 in favore delle Regioni;

- con Deliberazione n. 917 del 11/06/2020 avente ad oggetto "Fondo Sanitario Nazionale anno 2020: iscrizione quota indistinta, variazione al bilancio di previsione per l'e.f. 2020 e disposizioni ai sensi del D.Lgs. 118/2011", la Giunta Regionale ha provveduto a riallibrare lo stanziamento dei capitoli di entrata e di uscita del bilancio regionale per tenere conto dei dati riportati nell'intesa di cui al punto precedente;

- il riparto di cui all'intesa rep. atti n. 55/CSR è stata oggetto di integrazione da parte del Ministero della Salute, in particolare è stata prevista una rimodulazione delle fonti di finanziamento del fondo sanitario nazionale indistinto per l'anno 2020, a parità di livello complessivo (la rimodulazione riguarda l'irap in riduzione e la compartecipazione dell'iva in incremento).

Preso atto che, sulla base di quanto sopra descritto, è necessario effettuare delle variazioni compensative tra i capitoli di entrata del bilancio regionale afferenti il fondo sanitario nazionale indistinto anno 2020, per riallibrare gli stessi in base ai dati aggiornati forniti dal Ministero della Salute, come specificato nella sezione relativa agli adempimenti contabili.

Rilevato che, la Sezione Bilancio e Ragioneria ha comunicato alla Sezione Amministrazione, Finanza e Controllo in Sanità – Sport per Tutti l'avvenuto accredito (provvisorio di entrata n. 1942/2020) in favore della Regione Puglia da parte del Ministero dell'Economia e delle Finanze della somma di euro 5.062.011,99 con la causale "trasferimento fondi per liste d'attesa", e che è necessario, al fine di regolarizzare tale somma, incrementare lo stanziamento del capitolo di entrata del bilancio regionale E2035902 e dei collegati di uscita dello stesso importo, come specificato nella parte relativa agli adempimenti contabili.

Visti:

- il D.Lgs. 23 giugno 2011, nr. 118, come integrato dal D.Lgs 10 agosto 2014 nr. 126 "*Disposizioni integrative e correttive del D.Lgs 118/2011*" recante disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della L. 42/2009;

- la Legge Regionale nr. 55 del 30/12/2019 "*Disposizioni per la formazione del bilancio 2020 e bilancio pluriennale 2020-2022 della Regione Puglia (Legge di stabilità regionale 2020)*";

- la Legge Regionale nr. 56 del 30/12/2019 "*Bilancio di previsione della Regione Puglia per l'esercizio finanziario 2020 e pluriennale 2020-2022*";

- la Deliberazione di Giunta regionale nr. 55 del 21/01/2020 di approvazione del Documento tecnico di accompagnamento e del Bilancio finanziario gestionale 2020 – 2022.

Per quanto sopra premesso:

Ritenuto di dover provvedere alla variazione al bilancio di previsione per l'e.f. 2020 sia per la parte entrata che per la parte spesa del Fondo Sanitario Regionale.

Il presente provvedimento viene sottoposto all'esame della Giunta Regionale ai sensi dell'art.4, comma 4, lett. d) della L.R. n. 7/1997.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii. ed ai sensi del vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili giudiziari, in quanto applicabile.

Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.
Il presente provvedimento sarà pubblicato in versione integrale sul BURP.

Copertura finanziaria ai sensi del D.Lgs.vo n.118/2011

Il presente provvedimento comporta una variazione al Bilancio di previsione 2020, sia in termini di competenza sia di cassa, deliberata ai sensi dell'art. 51, comma 2°, del D.lgs.vo n.118/2011, come di seguito riportato.

PARTE ENTRATA

CRA	CAPITOLO		Titolo Tipologia Cat.	P.D.C.F.	Stanz. Attuale es. 2020	VAR. E. F. 2020 Competenza e Cassa	Stanziamento def. 2020
66 02	E1011060	Gettito IRAP al netto quote Stato (D.lgs.vo 56/00 art.13)	1.102.1	E.1.01.02.01	610.664.771	-122.724.734,00	487.940.037
66 02	E1011080	Compartecipazione regionale al gettito IVA (D.lgs.vo 56/2000 art.2)	1.102.3	E.1.01.02.03	4.402.661.375,6	+122.724.734,00	4.525.386.110,60
61 05	E2035902	FINANZIAMENTO PER L'ATTIVAZIONE DI INTERVENTI VOLTI A RIDURRE I TEMPI DI ATTESA NELL'EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI SANITARIE	4.200.1	4.02.01.01	4.724.544,53	+5.062.011,99	+9.786.556,52

PARTE SPESA

CRA	CAPITOLO		Missione Programma Titolo	P.D.C.F.	VARIAZIONE E. F. 2020 Competenza e Cassa
61 05	U1301032	TRASFERIMENTO ALLE AA.SS. DI SOMME PER L'ATTIVAZIONE DI INTERVENTI VOLTI A RIDURRE I TEMPI DI ATTESA NELLA EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI SANITARIE	13 1 2	U.2.3.1.2	+4.651.485,67
61 05	U1301033	SPESE PER L'ATTIVAZIONE DI INTERVENTI VOLTI A RIDURRE I TEMPI DI ATTESA NELLA EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI SANITARIE – SISTEMI INFORMATIVI REGIONALI	13 1 2	U.2.2.3.2	+410.526,32

Titolo Giuridico che supporta il credito: Integrazione all'Intesa n. 55 del 31 marzo 2020.

Debitori: Ministero della Salute e Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La variazione proposta con il presente provvedimento assicura il rispetto dei vincoli di finanza pubblica, garantendo il pareggio di bilancio in aderenza alle disposizioni di cui alla L. n. 145/2018, commi da 819 a 843, e ss.mm.ii.

Alle conseguenti registrazioni contabili di impegno e di accertamento si provvederà con successivi atti del Dirigente della Sezione Amministrazione Finanza e Controllo in Sanità – Sport per Tutti, al fine di adempiere alle disposizioni relative alla esatta perimetrazione della spesa sanitaria ex art. 20 e 22 D.Lgs.vo 118/2011 per l'anno 2020.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art. 4 comma 4, lett. k) della L.R. n.7/1997, propone alla Giunta:

- di prendere atto di quanto esposto in narrativa;
- di prendere atto dell'integrazione all'Intesa n. 55 del 31 marzo 2020 concernente il riparto tra le Regioni delle disponibilità finanziarie per il S.S.N. anno 2020;
- di approvare una variazione al Bilancio di Previsione dell'esercizio 2020, ai sensi dell'art. 42, comma 2°, della L. R. 28/01 e s.m.i, così come riportato nella sezione relativa agli adempimenti contabili;
- di dare atto che la variazione proposta con il presente provvedimento, assicura il rispetto dei vincoli di finanza pubblica garantendo il pareggio di bilancio in aderenza alle disposizioni di cui alla L. n. 145/2018, commi da 819 a 843, e ss.mm.ii.;
- di incaricare il Dirigente della Sezione Amministrazione Finanza e Controllo in Sanità – Sport per Tutti - di provvedere con successivi provvedimenti alle conseguenti registrazioni contabili di impegno e di accertamento al fine di adempiere alle disposizioni relative alla esatta perimetrazione della spesa sanitaria ex art. 20 e 22 D.Lgs.vo 118/2011 per l'anno 2020
- di approvare l'Allegato E/1, composto da nr. 1 pagina, nella parte relativa alla variazione al bilancio allegato alla presente deliberazione, quale parte integrante del presente provvedimento;
- di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul BURP, ai sensi della L.R. n. 13/1994.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio affidato è stato espletato nel rispetto della normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie**.**

Il Responsabile di P.O.
(Gianvito CAMPANILE)

Il Dirigente della Sezione Amministrazione, Finanza e Controllo in Sanità – Sport per Tutti
(Benedetto G. PACIFICO)

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento non ravvisa la necessità di esprimere, sulla proposta di delibera, osservazioni ai sensi del combinato disposto degli art.18 e 20 del D.P.G.R. 443/2015

Il Direttore del Dipartimento Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per tutti
(Vito MONTANARO)

L'Assessore alla Sanità e Benessere Animale
(Pietro Luigi LOPALCO)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA

LA GIUNTA

- udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore della Regione Puglia;
- viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;
- a voti unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

Per quanto in premessa indicato che qui si intende integralmente riportato e confermato;

- di prendere atto di quanto esposto in narrativa;
- di prendere atto dell'integrazione all'Intesa n. 55 del 31 marzo 2020 concernente il riparto tra le Regioni delle disponibilità finanziarie per il S.S.N. anno 2020;
- di approvare una variazione al Bilancio di Previsione dell'esercizio 2020, ai sensi dell'art. 42, comma 2°, della L. R. 28/01 e s.m.i, così come riportato nella sezione relativa agli adempimenti contabili;
- di dare atto che la variazione proposta con il presente provvedimento, assicura il rispetto dei vincoli di finanza pubblica garantendo il pareggio di bilancio in aderenza alle disposizioni di cui alla L. n. 145/2018, commi da 819 a 843, e ss.mm.ii.;
- di incaricare il Dirigente della Sezione Amministrazione Finanza e Controllo in Sanità – Sport per Tutti - di provvedere con successivi provvedimenti alle conseguenti registrazioni contabili di impegno e di accertamento al fine di adempiere alle disposizioni relative alla esatta perimetrazione della spesa sanitaria ex art. 20 e 22 D.Lgs.vo 118/2011 per l'anno 2020
- di approvare l'Allegato E/1, composto da nr. 1 pagina, nella parte relativa alla variazione al bilancio allegato alla presente deliberazione, quale parte integrante del presente provvedimento;
- di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul BURP, ai sensi della L.R. n. 13/1994.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
GIOVANNI CAMPOBASSO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
GFS	DEL	2020	33	22.12.2020

FONDO SANITARIO NAZIONALE ANNO 2020 QUOTA INDISTINTA: PRESA D'ATTO DELL'INTEGRAZIONE DELL'INTESA NR. REP 55/CSR E RIMODULAZIONE FONTI DI FINANZIAMENTO. VARIAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE PER L'E.F. 2020.

Si esprime: PARERE DI REGOLARITA'CONTABILE POSITIVO
LR 28/2001 art. 79 Comma 5

Responsabile del Procedimento

Dirigente

DR. NICOLA PALADINO
Firmato digitalmente da
NICOLA PALADINO
SerialNumber =
TINIT-
C = IT

REGIONE PUGLIA - SEZIONE BILANCIO E RAGIONERIA

Bilancio previsione 2020 - 2021 - 2022

VARIAZIONE AL BILANCIO FINANZIARIO GESTIONALE - ENTRATE
PROTOCOLLO GFS/2020/33 TIPO DELIBERA DEL NUMERO INTERNO VARIAZIONE 0000017052

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
E1011060	GETTITO IRAP AL NETTO DELLE QUOTE RISERVATE ALLO STATO	AUTONOMO	122.724.734,00-	122.724.734,00-	0,00	0,00

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
E1011080	COMPARTECIPAZIONE REGIONALE AL GETTITO IVA	AUTONOMO	122.724.734,00	122.724.734,00	0,00	0,00

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
E2035902	FINANZIAMENTO PER L'ATTIVAZIONE DI INTERVENTI VOLTI A RIDURRE I TEMPI DI ATTESA NELL'EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI SANITARIE	VINCOLATO	5.062.011,99	5.062.011,99	0,00	0,00

Descrizione Capitolo	RESIDUI PRESUNTI AL TERMINE DEL 2019	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
Fondo pluriennale vincolato per spese correnti			0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese in conto capitale			0,00	0,00	0,00
Utilizzo avanzo di Amministrazione			0,00		
- di cui avanzo vincolato utilizzato anticipatamente			0,00		
Utilizzo fondo anticipazioni di liquidità			0,00	0,00	0,00
Fondo di Cassa all'1/1/2020		0,00			

TOTALE GENERALE	**0,00**	**5.062.011,99**	**5.062.011,99**	**0,00**	**0,00**

Bilancio previsione 2020 - 2021 - 2022

VARIAZIONI AL BILANCIO FINANZIARIO GESTIONALE - SPESE
PROTOCOLLO GFS/2020/33 TIPO DELIBERA DEL NUMERO INTERNO VARIAZIONE 0000017052

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
U1301033	SPESE PER L'ATTIVAZIONE DI INTERVENTI VOLTI A RIDURRE I TEMPI DI ATTESA NELLA EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI SANITARIE # SISTEMI INFORMATIVI REGIONALI	VINCOLATO	410.526,32	410.526,32	0,00	0,00

Capitolo	Descrizione Capitolo	Tipo Bilancio	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
U1301032	TRASFERIMENTO ALLE AA.SS. DI SOMME PER L'ATTIVAZIONE DI INTERVENTI VOLTI A RIDURRE I TEMPI DI ATTESA NELLA EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI SANITARIE	VINCOLATO	4.651.485,67	4.651.485,67	0,00	0,00

Descrizione Capitolo	RESIDUI PRESUNTI AL TERMINE DEL 2019	Cassa	Previsioni dell'anno 2020	Previsioni dell'anno 2021	Previsioni dell'anno 2022
Disavanzo di Amministrazione			0,00	0,00	0,00
TOTALE GENERALE	**0,00**	**5.062.011,99**	**5.062.011,99**	**0,00**	**0,00**

Allegato E/1

Allegato n. 8/1
al D.Lgs 118/2011

Allegato delibera di variazione del bilancio riportante i dati d'interesse del Tesoriere
data: …./…../……. n. protocollo …….
Rif. Proposta di delibera del GFS/DEL/2020/00033

SPESE

MISSIONE, PROGRAMMA, TITOLO		DENOMINAZIONE		PREVISIONI AGGIORNATE ALLA PRECEDENTE VARIAZIONE - DELIBERA N. …. - ESERCIZIO 2020	VARIAZIONI in aumento	VARIAZIONI in diminuzione	PREVISIONI AGGIORNATE ALLA DELIBERA IN OGGETTO ESERCIZIO 2020
MISSIONE	***13***	***TUTELA DELLA SALUTE***					
Programma	1	**Programma 01 - Servizio sanitario regionale - finanziamento ordinario corrente per la garanzia dei LEA**					
Titolo	2	Spese correnti	residui presunti	0,00			**0,00**
			previsione di competenza	0,00	€ 5.062.011,99		**0,00**
			previsione di cassa	0,00	€ 5.062.011,99		**0,00**
Totale Programma	**1**	**Programma 01 - Servizio sanitario regionale - finanziamento ordinario corrente per la garanzia dei LEA**	**residui presunti**	**0,00**			**0,00**
			previsione di competenza	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**
			previsione di cassa	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**
Totale Titolo	**2**	**Titolo 2 - Spese in conto capitale**	**residui presunti**	**0,00**			**0,00**
			previsione di competenza	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**
			previsione di cassa	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**
TOTALE MISSIONE	**13**	***TUTELA DELLA SALUTE***	**residui presunti**	**0,00**			**0,00**
			previsione di competenza	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**
			previsione di cassa	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**
TOTALE VARIAZIONI IN USCITA			**residui presunti**	**0,00**			**0,00**
			previsione di competenza	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**
			previsione di cassa	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**
TOTALE GENERALE DELLE USCITE			**residui presunti**	**0,00**			**0,00**
			previsione di competenza	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**
			previsione di cassa	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		**0,00**

ENTRATE

TITOLO, TIPOLOGIA		DENOMINAZIONE		PREVISIONI AGGIORNATE ALLA PRECEDENTE VARIAZIONE - DELIBERA N. …. - ESERCIZIO 2018	VARIAZIONI in aumento	VARIAZIONI in diminuzione	PREVISIONI AGGIORNATE ALLA DELIBERA IN OGGETTO ESERCIZIO 2019
TITOLO	**4**	**Entrate in conto capitale**					
Tipologia	200	Contributi agli investimenti	residui presunti	0,00			0,00
			previsione di competenza	0,00	**€ 5.062.011,99**		0,00
			previsione di cassa	0,00	€ 5.062.011,99		0,00
TOTALE TITOLO	**4**	**Entrate in conto capitale**	**residui presunti**	**0,00**			0,00
			previsione di competenza	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		0,00
			previsione di cassa	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		0,00
TOTALE VARIAZIONI IN ENTRATA			**residui presunti**	**0,00**			0,00
			previsione di competenza	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		0,00
			previsione di cassa	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		0,00
TOTALE GENERALE DELLE ENTRATE			**residui presunti**	**0,00**			0,00
			previsione di competenza	**0,00**	**€ 5.062.011,99**		0,00
			previsione di cassa	**0,00**	**5.062.011,99**		0,00

TIMBRO E FIRMA DELL'ENTE
Responsabile del Servizio Finanziario / Dirigente responsabile della spesa

Il presente allegato si compone di nr.
1 pagina

PACIFICO BENEDETTO GIOVANNI
22.12.2020 09:56:10 UTC

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2185

L.R. n. 13/2001 - Interventi di ripristino di opere pubbliche o di pubblico interesse danneggiate da calamità naturali. Contributi agli investimenti a Amministrazioni Locali. Comune di Gallipoli (Le) – Intervento urgente di ricomposizione delle barriere frangiflutti sul lato battuto dalla mareggiata, lato Giudecca e lato Canneto.

L'Assessore Regionale alle Infrastrutture Avv. Raffaele Piemontese, sulla base dell'istruttoria espletata dalla P.O., confermata dal Dirigente al Servizio Gestione Opere Pubbliche, dal Dirigente della Sezione Lavori Pubblici e dal Direttore del Dipartimento, Ing. Barbara Valenzano, riferisce quanto segue.

Premesso che:

- la L.R. 11.05.2001 n.13 e s.m.i., prevede la possibilità di concedere alle Amministrazioni Locali dei finanziamenti per l'esecuzione degli interventi di ripristino di opere pubbliche o di pubblico interesse danneggiate da calamità naturali;
- per il prossimo anno si intende riproporre gli avvisi per la manifestazione di interesse, con le stesse modalità degli anni precedenti. In questo esercizio finanziario, si è preferito procedere con una logica "a sportello" per rispondere con maggiore prontezza alle necessità manifestate dal territorio a causa della pandemia da Covid-19 e della conseguente recessione economica;
- i precedenti Avvisi pubblicati prevedevano già la possibilità di provvedere al finanziamento delle istanze, quando per le stesse ricorressero i requisiti di urgenza e pericolo per la pubblica incolumità, con procedura a sportello;
- nelle giornate dal 12 al 13 novembre 2019 un'eccezionale e violenta perturbazione meteorica ha investito tutta la costa di Gallipoli sul lato della Litoranea Galileo Galilei. In particolare, nella zona c.d. della Giudecca si sono avuti i danni maggiori dovuti all'effetto delle onde violentissime, generando situazioni di criticità, principalmente per l'incolumità delle persone;
- l'evento atmosferico è stato caratterizzato da intense precipitazioni e venti fortissimi, con conseguente mareggiata che ha causato ingenti danni a strade, arredi urbani, verde pubblico, edifici pubblici e privati, natanti e diverse strutture murarie;
- analoghi eventi si sono verificati già nel passato, in ultimo, quelli nel periodo tra dicembre 2008 e gennaio 2009 a seguito dei quali venne dichiarato lo stato di emergenza e furono emanate ordinanze da parte della Presidenza del Consiglio del Ministri finalizzate a fronteggiare l'emergenza e a definire gli interventi urgenti. In tale ambito, il Comune aveva altresì sottoposto alla Regione un progetto preliminare per gli interventi di riconfigurazione delle scogliere esistenti, con richiesta di finanziamento, ritenendo necessario provvedere alla risoluzione delle problematiche di tale area costiera. Sul finire dell'anno 2013 il Comune aveva sottoposto alla Regione Puglia per il finanziamento un nuovo progetto preliminare, che prevedeva ulteriori opere di difesa estese più ad est sullo stesso paraggio ed era inserito in un più ampio piano di interventi rivolto al riassetto e alla valorizzazione del litorale in esame;
- i sopralluoghi effettuati e le preliminari attività tecniche svolte nell'area in esame, congiuntamente tra Autorità di Bacino Distrettuale e Amministrazione Comunale di Gallipoli, hanno evidenziato la gravità e l'entità dei danni subiti;
- gli effetti della mareggiata hanno comportato il danneggiamento delle opere di difesa esistenti, nonché del tessuto antropizzato più esposto, con conseguenti allagamenti estesi anche alle aree retrostanti il fronte mare;
- la stima di massima delle somme per provvedere al ripristino delle opere di difesa costiera danneggiate, come quantificato da parte dell'amministrazione comunale, ammonta a circa € 400.000,00;
- Il Comune di Gallipoli (Le) con nota prot. n. 0069426 in data 29.12.2020 ha avanzato una richiesta urgente, atteso l'ulteriore evento calamitoso del 28.12.2020, di risorse finalizzate alla riparazione del lungomare

G. Galilei in località c.d. "La Giudecca", richiedendo la somma di € 400.000,00, illustrando, con allegate relazioni di stima, verbali di sopralluogo e report fotografico, la situazione di grave criticità e pericolo per la pubblica incolumità nell'area interessata.

Tenuto conto che sul competente capitolo di spesa n° U0511011 del bilancio di previsione 2020-2022, esercizio 2020, è disponibile la somma di € 358.586,38 e che, pertanto, per la completa copertura della spesa relativa all'intervento urgente di "ricomposizione delle barriere frangiflutti sul lato battuto dalla mareggiata, lato Giudecca e lato Canneto" di importo complessivo pari a € 400.000,00, come proposto dal comune di Gallipoli, lo stesso ente dovrà assicurare un cofinanziamento con proprie risorse di bilancio o prevedere una rimodulazione del programma costruttivo.

Ritenuto rilevante l'interesse alla conservazione del bene;

Riconosciuta, altresì, l'esigenza di evitare rischi per la pubblica incolumità e la conseguente urgenza di provvedere senza ulteriori indugi per mettere in sicurezza la suddetta area costiera di Gallipoli (Le);

Tanto premesso, l'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie illustrate, propone alla Giunta Regionale, di autorizzare il dirigente della Sezione Lavori Pubblici a concedere un contributo, nell'importo massimo di € 358.586,38 al Comune di Gallipoli (Le), sul Capitolo n° 511011.

Sezione copertura finanziaria di cui al D. Lgs. n. 118/2011

L'importo di € 358.586,38 trova copertura sul Bilancio Regionale 2020;

Capitolo n° 511011: INTERVENTI DI RIPRISTINO DI OPERE PUBBLICHE O DI PUBBLICO INTERESSE DANNEGGIATE DA CALAMITA' NATURALI. L.R. 13/2001 - CONTRIBUTI AGLI INVESTIMENTI A AMMINISTRAZIONI LOCALI

Con determinazione del Dirigente della Sezione Lavori Pubblici si procederà ad effettuare il relativo impegno di spesa entro il 31.12.2020.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta, trattandosi di materia rientrante nella sua competenza, ai sensi dell'articolo 111, comma 2, del D.L. n. 18/2020 e dell'art.4, co. 4, lett. k) della L. R. n. 7/97, l'adozione del conseguente atto finale:

- di prendere atto di quanto esposto in narrativa;
- Il relatore sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale; **di autorizzare** il Dirigente della Sezione Lavori Pubblici a concedere un contributo, nei limiti del finanziamento disponibile di € 358.586,38 sul Capitolo n° 511011, al Comune di Gallipoli (Le);
- **Di incaricare** il Dirigente della Sezione Lavori Pubblici a porre in essere tutti gli adempimenti successivi rivenienti dal presente atto, per le motivazioni esplicitate in narrativa;
- **Di disporre** la pubblicazione del presente provvedimento sul BURP.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile della P.O.
(ing. Antonio Savino)

Il Dirigente ad interim
del Servizio Gestione Opere Pubbliche
(dott.ssa. Teresa De Leo)

Il Dirigente ad interim
della Sezione Lavori Pubblici
(avv.. Raffaele Landinetti)

Il sottoscritto direttore di Dipartimento non **ravvisa** la necessità di esprimere sulla proposta di delibera osservazioni ai sensi del combinato disposto degli artt. 18 e 20 del DPGR n. 443/2015.

Il Direttore del Dipartimento
(ing. Barbara Valenzano)

L'Assessore Proponente
(avv. Raffaele Piemontese)

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la proposta dell'Assessore alle Infrastrutture;
- Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dal Funzionario P.O., dal Dirigente del Servizio Gestione Opere Pubbliche e dal Dirigente della Sezione LL.PP.;
- A voti unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

- **Di prendere** atto e di approvare quanto esposto in narrativa che qui si intende integralmente riportato;
- **di autorizzare** il Dirigente della Sezione Lavori Pubblici a concedere un contributo, nei limiti del finanziamento disponibile di € 358.586,38 sul Capitolo n° 511011, al Comune di Gallipoli (Le);
- **Di incaricare** il Dirigente della Sezione Lavori Pubblici a porre in essere tutti gli adempimenti successivi rivenienti dal presente atto, per le motivazioni esplicitate in narrativa;
- **Di disporre** la pubblicazione del presente provvedimento sul BURP.

Il Segretario Generale della Giunta
GIOVANNI CAMPOBASSO

Il Presidente della Giunta
MICHELE EMILIANO

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
LLP	DEL	2020	25	29.12.2020

L.R. N. 13/2001 - INTERVENTI DI RIPRISTINO DI OPERE PUBBLICHE O DI PUBBLICO INTERESSE DANNEGGIATE DA CALAMITÀ NATURALI. CONTRIBUTI AGLI INVESTIMENTI A AMMINISTRAZIONI LOCALI. COMUNE DI GALLIPOLI (LE) # INTERVENTO URGENTE DI RICOMPOSIZIONE DELLE BARRIERE FRANGIFLUTTI SUL LATO BATTUTO DALLA MAREGGIATA, LATO GIUDECCA E LATO CANNETO.

Si esprime: PARERE DI REGOLARITA'CONTABILE POSITIVO
LR 28/2001 art. 79 Comma 5

Responsabile del Procedimento

PO - CARMEN PARTIPILO

Dirigente

D.SSA REGINA STOLFA

REGIONE PUGLIA SEZIONE BILANCIO E RAGIONERIA
Firmato digitalmente da REGINA STOLFA
C = IT
Data e ora della firma: 29/12/2020 18:14:38

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29 dicembre 2020, n. 2186

Realizzazione della Nuova Sede del Consiglio Regionale in Via gentile, 52 – Bari. Approvazione della proposta di accordo bonario ai sensi dell'art. 240 del D.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

Il Vice Presidente della Giunta regionale con delega alle Infrastrutture Avv. Raffaele Piemontese, sulla base dell'istruttoria espletata dal Responsabile del Procedimento Funzionario P.O. della Sezione Lavori Pubblici Ing. Roberto Polieri nominato con DGR n 839 del 04/06/2020, confermata dal Direttore del Dipartimento Mobilità Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio Ing. Barbara Valenzano, riferisce quanto segue.

I lavori di realizzazione della Nuova sede del Consiglio Regionale in via Gentile n.52 Bari, sono stati aggiudicati all'ATI DEBAR S.p.A.(mandataria) – GUASTAMACCHIA S.p.A.(mandante) e MONSUD S.p.A.(mandante) con D.D. n. n. 619 del 02/08/2011

In data 06.02.2012 è stato sottoscritto il relativo contratto repertorio n. 013535 registrato in Bari al n. 197 in data 13.02.2012, che ha previsto un importo totale lavori pari ad € 40.163.807,93 di cui € 37.863.488,04 per lavori al netto del ribasso d'asta del 41,745% e un importo pari ad € 2.300.319,89 per costi della sicurezza non soggetti a ribasso.

La consegna definitiva dei lavori è avvenuta con verbale in data in 21 marzo 2012.

Con nota prot. n. 01/2013 in data 12.07.2013 l'ATI appaltatrice, ai sensi dell'art. 93 del D.P.R. n. 207/2010, ha comunicato di aver costituito una società Consortile a responsabilità limitata per la esecuzione e il coordinamento dei lavori, denominata "CRP Bari scarl" con rappresentante legale l'Ing. Gioacchino Guastamacchia.

I lavori si sono protratti, per ragioni diverse, fino al 10/04/2019 data del verbale di ultimazione, e per effetto di cinque perizie di variante tecniche e suppletive intervenute durante l'esecuzione nonché dell'assestamento contabile finale approvato con A.D. n. 637 del 31/07/2019, l'importo contrattuale è risultato di € 56.269.701,32 con una economia di € 12.854,01 rispetto all'importo definito con la 5^ Perizia di Variante.

Le prime tre perizie di variante hanno sostanzialmente riguardato rispettivamente una differente modalità di bonifica bellica dell'intera area regionale, la razionalizzazione dei sottoservizi esterni interrati a servizio della Nuova Sede degli Assessorati (opera completata nel 2013 insistente sulla medesima area regionale e oggetto di trasferimento degli uffici regionali) nonché il completamento delle sistemazioni esterne alla Nuova Sede degli Assessorati con realizzazione dell'ingresso da Via Zuccararo non previsto in progetto: tutte lavorazioni necessarie al trasferimento degli uffici regionali nella Nuova Sede degli Assessorati effettuato nel luglio 2013.

In realtà, le perizie di variante che hanno effettivamente interessato i lavori di realizzazione della Nuova Sede del Consiglio Regionale sono state la quarta e la quinta, a seguito delle intervenute normative energetiche per l'adeguamento e il miglioramento delle prestazioni energetiche e della sostenibilità ambientale dell'opera con il miglioramento distributivo e dell'efficienza Impiantistica ed energetica.

L'esito favorevole del collaudo statico in data 27/12/2018, il certificato di agibilità e le certificazioni relative agli impianti e alle opere a rete con i necessari allacciamenti idrici, elettrici e fognari, hanno consentito con verbale in data 27/12/2018 la presa in consegna anticipata dell'opera consentendo l'immediato trasferimento degli uffici del Consiglio Regionale presso la nuova sede in Via Gentile 52, con notevoli risparmi economici relativi ai mancati affitti di cui alla vecchia sede in Via Capruzzi.

Conclusivamente,

- si è realizzata una grande opere pubblica, sin da subito utilizzata con risparmi di affitti, costata € 56.269.701,32, con un costo parametrico di 356,00 €/mc inferiore al costo di un edificio direzionale avente un costo di circa 571,00 €/mc, costata da un terzo ad un ottavo del costo sostenuto dalle altre regioni d'Italia per la realizzazione delle rispettive nuove sedi;

- si è realizzato un edificio complesso, intelligente, "Smart Building" energeticamente all'avanguardia che ha ottenuto un Attestato di Prestazione Energetica in classe A4 (minimo A3 per gli edifici pubblici) che comporta un risparmio energetico nel tempo di circa € 1,4 ML/anno. La piena attuazione del programma regionale relativo alla decarbonizzazione e al risparmio energetico in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi ha previsto l'utilizzo delle energia alternative quali il fotovoltaico, il solare termico, la geotermia, l'utilizzo delle acque meteoriche opportunamente disoleate e disabbiate per gli scarichi dei water e per l'irrigazione del verde circostante, l'utilizzo di fibra ottica e illuminazione a led a basso consumo energetico.
- l'edificio ha, altresì, ricevuto il Certificato di Prevenzione Incendi dal Comando Prov.le dei Vigili del Fuoco di Bari, attività curata dagli uffici regionali oltre all'agibilità da parte del Comune di Bari.

Nel corso dei lavori l'Appaltatore, per quanto previsto dagli artt. 190-191 del Regolamento di cui al D.P.R. n. 207/2010, ha iscritto sia sul registro di contabilità sia su altri documenti (ordini di servizio, verbale di sospensione parziale e di ripresa, ecc.), diverse **riserve** aventi per oggetto richieste di ristoro economico **per** un ammontare complessivo di **€ 45.714.955,22** come definito dal riepilogo delle riserve riportato alla pag. 52 dello Stato Finale dei Lavori redatto dalla Direzione Lavori.

Pertanto, per la definizione in via transattiva delle suddette riserve/controversie sorte in corso d'opera, è stata nominata apposita Commissione per il bonario componimento, ai sensi del comma 5 dell'art. 240 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., previsto, tra l'altro, dall'art. 46 del contratto d'appalto.

La commissione, insediata in data 04/12/2018, è risultata costituita ai sensi del comma 8 dell'art. 240 del D.lgs. n. 163/2006, dai seguenti componenti:
- Prof. Ing. Umberto Fratino - Presidente, nominato per tale ruolo con il consenso delle due parti;
- Avv. Raffaele Landinetti – Componente referente della Stazione Appaltante, nominato dal Responsabile del Procedimento pro-tempore;
- Ing. Nicola Micchetti - Componente, nominato dall'Appaltatore C.R.P. Bari Scarl.

Le attività della Commissione di Accordo Bonario si sono estese fino al 30° ed ultimo Stato di Avanzamento Lavori, ed hanno avuto due sospensioni dal 01/03/2019 al 20/12/2019 su richiesta del R.U.P., e dal 13/03/20202 al 03/04/2020 in ragione di quanto disposto dall'art. 2 comma 1 del DPCM 09/03/2020 per l'emergenza sanitaria COVID-19.

La Commissione di Accordo Bonario, alla luce dell'analisi condotta, inizialmente non è addivenuta ad un accordo circa l'ammontare dei danni economici da ristorare all'Impresa.

Pertanto, il Presidente della Commissione, Prof. U. Fratino ha proceduto a redigere una propria approfondita relazione in data 04/05/2020, con la quale analizzando le richieste di ristoro economico dell'Appaltatrice, raffrontandole con l'effettivo andamento dei lavori, ripercorrendo le date dei sub-procedimenti, in riferimento alle ipotesi transattive relative alle riserve, ha operato le proprie valutazioni, al fine di fornire elementi validi ad un confronto utile ad un accordo bonario, il tutto supportato dagli atti ufficiali in coerenza con la normativa in tema di appalti pubblici e di sicurezza sul lavoro vigente nel periodo oggetto dell'appalto in parola.

Con la citata relazione il Presidente della Commissione di Accordo Bonario ha proposto, con riferimento alle richieste di danni per € 45.714.955,22 di cui sopra, una quantificazione dell'importo da riconoscere all'Appaltatore per complessivi **€ 4.653.896,85** di cui € 3.114.411,41 quale ristoro dei danni per anomalo andamento, € 864.132,14 per il risarcimento economico per riserve sui lavori ed € 675.353,30 per maggiori oneri speciali di sicurezza.

Con la nota pec del 05/05/2020, il Presidente della Commissione oltre a notificare alle parti la propria relazione contente la proposta transattiva risarcitoria, ha unitamente trasmesso le note di adesione dei Commissari di parte.

Il Commissario referente della Stazione Appaltante, oggi Dirigente ad interim della Sezione Lavori Pubblici, Avv. R. Landinetti con la nota in data 05/05/2020 ritenendo adeguatamente, al fine di transigere e di pervenire

ad un accordo bonario, motivata la proposta di accordo bonario del Presidente Prof. U. Fratino, ha aderito alla suddetta proposta di accordo bonario del Presidente.

L'Ing. Nicola Micchetti referente dell'Appaltatore ha anch'egli, con la nota in data 05/05/2020, aderito alla proposta motivata di accordo bonario contenuta nella suddetta relazione del Presidente tanto ai soli fini transattivi e poter giungere ad un accordo bonario sulle domande dell'Appaltatore.

L'Appaltatore con nota pec prot. U006/2020 del 07/05/2020 ha comunicato ai sensi del comma 12 dell'art. 240 del D.Lgs. 163/2006 la propria adesione alla proposta transattiva contenuta nella Relazione del Presidente della Commissione di Accordo Bonario notificata in data 07/05/2020 alle parti.

Il Certificato di Collaudo Tecnico Amministrativo, sottoscritto dalla Commissione di Collaudo in data 01/07/2020, e stato acquisito dal Responsabile del Procedimento in data 03/07/2020 dal quale si evince la collaudabilità dell'opera in relazione all'oggetto contrattuale.

Con nota prot. n. 9189 del 03/07/2020, il Responsabile del Procedimento ha trasmesso il certificato di collaudo per la sua accettazione all'Esecutore, il quale in data 21/07/2020 presso l'ufficio del RUP ha proceduto alla sottoscrizione del Certificato entro il termine di venti giorni a norma dell'art. 233 del regolamento DPR n. 207/2010 e ss.mm.ii.

Il Responsabile del Procedimento, tenuto conto che a fronte di una richiesta complessiva dell'Appaltatore pari ad € 45.714.955,22 la Commissione di Accordo Bonario ha proposto di riconoscere un importo di € 4.653.896,85 a cui l'Appaltatore ha successivamente aderito, ha ritenuto che sussistono fondati motivi per riconoscere all'Appaltatore il ristoro economico dei danni dalla stessa patiti per:

- una durata superiore al tempo previsto dei lavori per essere state introdotte e definite, nella fase terminale dell'appalto variazioni al programma costruttivo derivanti da diverse necessità della Stazione Appaltante;
- la non manifestamente infondata presunzione di illegittimità della sospensione parziale dei lavori dovuta al lungo tempo necessario per definire compiutamente la variante relativa all'adeguamento e miglioramento delle prestazioni energetiche e di sostenibilità ambientale dell'opera;
- l'esecuzione di alcune lavorazioni necessarie alla funzionalità complessiva delle opere non correttamente compensate in contratto;
- l'esecuzione di necessari apprestamenti di sicurezza (in particolare ponteggi e ponti di lavori) non previsti nei documenti contrattuali ed in particolare nel Piano di Sicurezza e di Coordinamento;

e valutata l'alea del giudizio minacciato dall'Impresa in relazione all'importo risarcitorio complessivo dalla stessa richiesto, ha verificato vantaggiosi i presupposti per l'Amministrazione in termini economici e temporali, per addivenire ad un accordo *ex* art. 1965 del codice civile.

Pertanto il Responsabile del Procedimento, ai sensi del comma 17 dell'art. 240 del D.Lgs n. 163/2006 e ss.mm. ii. – codice dei contratti pubblici, con successiva nota in data 22/07/2020, ha trasmesso al Dirigente ad interim della Sezione Lavori Pubblici il proprio verbale/parere con il quale ha ritenuto congrua e motivata la proposta transattiva di accordo bonario di cui alla relazione del Presidente della Commissione Prof. U. Fratino in data 05/05/2020, a cui hanno aderito i componenti della medesima Commissione, anche al fine di pervenire ad un bonario componimento ed ha espresso parere favorevole di adesione alla proposta.

Con nota prot. n. 10227 del 27/07/2020, il Dirigente ad Interim della Sezione LL.PP, ha trasmesso al Direttore del Dipartimento Mobilità, Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio Ing. Barbara Valenzano, il parere espresso dal R.U.P. sull'accordo bonario per i successivi adempimenti, facendo presente che avendo fatto parte della citata Commissione, ed essendosi già espresso sulla relazione del presidente, motivi di opportunità gli hanno imposto l'astensione dal seguito del procedimento.

Ai fini del trattamento fiscale applicabile agli effetti dell'IVA sulla somma riconosciuta quale ristoro economico dei danni subiti dall'Appaltatore, ai sensi della risoluzione del Ministero delle Finanze n. 24/E del 7 marzo 2000, le somme corrisposte a titolo esclusivamente risarcitorio nonché per rivalutazione monetaria sul

risarcimento danni e per relativi interessi, ai sensi dell'art. 15 n. 1 del D.P.R. n. 633/1972 sono escluse dal campo di applicazione dell'IVA.

Pertanto l'IVA deve essere applicata su € 864.132,14 quale risarcimento economico per riserve sui lavori ed € 675.353,30 quale risarcimento per maggiori oneri speciali di sicurezza, e quindi su un importo totale di € 1.539.485,44 con un valore dell'imposta al 22% pari a **€ 338.686,80.**

Conseguentemente l'importo complessivo oggetto della liquidazione per riserve ammonta a **€ 4.653.896,85+ € 338.686,80 = € 4.992.583,65**

Sulla definitiva proposta del RUP, redatta con i contenuti di cui sopra, deve pronunciarsi l'Amministrazione appaltante, specificando a riguardo che, con l'approvazione e successiva sottoscrizione del verbale di Accordo bonario, l'Appaltatore rinuncia ad ogni azione, anche giudiziale, in riferimento alle riserve iscritte in contabilità.

Il quadro economico relativo all'assestamento finale dell'intero appalto dei lavori di realizzazione della Nuova Sede del Consiglio regionale, approvato con A.D. n. 637 del 31/07/2019, dell'importo complessivo di € 87.166.000,00 di cui € 56.269.701,32 per importo complessivo dei lavori ed € 30.896.298,68 per somme a disposizione dell'Amministrazione, prevede un'economia di **€ 3.413.795,58**.

Ad oggi a seguito di obbligazioni già assunte per piccoli interventi di completamento richiesti dai Vigili del Fuoco e dalla stessa Amministrazione, credito finale da Certificato di Collaudo tecnico – amministrativo, saldo RTP di progettazione e Direzione Lavori, Commissione di Accordo Bonario e fondo di cui all'art. 93 comma 7bis del D.lgs. n. 163/2006, sussistono ancora liquidazioni da effettuare per un importo complessivo di € 1.176.438,47, e pertanto dal citato quadro economico d'appalto residua una **economia** pari a € 3.413.795,58 - € 1.176.438,47= **€ 2.237.357,11.**

Il Cap. 3428 del bilancio autonomo denominato "*spesa per il completamento costruzione della sede del Consiglio Regionale*", alla data del 09/12/2020 prevede un importo di residui passivi disponibile pari a **€ 4.069.022,12**, che tenuto conto delle suddette obbligazioni pari a € 1.176.438,47, comporta una disponibilità del capitolo pari a **€ 2.892.583,65,** il cui impegno di spesa è stato già effettuato con Determina dirigenziale della Sezione Lavori Pubblici n. 185 in data 10.03.2010**.**

Con D.G.R. n. 1929 del 30/11/2020, nell'ambito delle variazioni al bilancio finanziario gestionale – spese, è stata resa disponibile sul citato Cap. 3428 del bilancio autonomo uno stanziamento di € 2.100.000,00, e conseguentemente la disponibilità complessiva del suddetto capitolo risulta essere di **€ 4.992.583,65**, pari alla copertura finanziaria necessaria per la liquidazione dell'importo di € 4.992.583,65 compreso IVA al 22%, di cui all'accordo bonario in parola ex art. n. 240 del D.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. .

Alla luce delle risultanze istruttorie e ritenuti vantaggiosi i presupposti per l'Amministrazione in termini economici e temporali, si ritiene utile procedere all'approvazione dell'accordo bonario in parola e del relativo schema di verbale allegato "A" alla presente deliberazione, di cui all'art. 240 del D.lgs. n. 163/2006, che prevede una spesa di € 4.653.896,85 oltre IVA per un importo complessivo di **€ 4.992.583,65**, al fine di evitare per l'Amministrazione un futuro contenzioso che, in relazione all'alea del giudizio minacciato dall'Impresa, potrebbe essere svantaggioso per l'Amministrazione in termini economici.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge n. 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal decreto legislativo n. 196/2003 ed ai sensi del vigente Regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.LGS 118/2011 E SS.MM.II.

Il presente provvedimento comporta una spesa di **€ 4.992.583,65,** la cui copertura è assicurata per **€ 2.855.564,00** a valere sul cap. 3428 dell'Esercizio Finanziario 2020 impegno n. 3017000856 di cui alla D.D. n. 185 del 10/03/2010 e per **€ 37.019,65** impegno n. 30170001613 di cui alla D.D. n. 535 del 30/06/2009 della Sezione Lavori Pubblici, e per **€ 2.100.000,00** a seguito dello stanziamento sul medesimo cap. 3428 relativo alla variazione al Documento Tecnico di Accompagnamento ed al Bilancio Finanziario gestionale approvato con deliberazione della Giunta Regionale del 30/11/2020 n. 1929, il cui impegno di spesa sarà effettuato con successivo provvedimento.

Il Vice Presidente della Giunta regionale con delega alle Infrastrutture, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'articolo 4, comma 4, lettera k) della Legge Regionale n. 7/1997, propone alla Giunta regionale l'adozione del seguente atto finale:

DISPOSITIVO DELLA PROPOSTA

Per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate:

1. di fare propria la relazione del Vice Presidente della Giunta regionale con delega alle Infrastrutture per i motivi suesposti che qui si intendono integralmente riportati e trascritti;
2. di approvare la proposta di accordo bonario, ai sensi dell'art. 240 del D.lgs. n. 163/2006, con l'Appaltatore C.R.P. Bari s.c.a.r.l. per la realizzazione della Nuova Sede del Consiglio Regionale in Via Gentile, 52 – Bari, formulata dalla Commissione di Accordo Bonario che ha acquisito il parere favorevole del Responsabile Unico del Procedimento, il cui schema di verbale di accordo bonario è l'allegato "A" alla presente deliberazione che ne forma parte integrante;
3. di dare atto che la proposta di accordo bonario prevede una spesa € 4.653.896,85 oltre IVA al 22% per un importo complessivo di € 4.992.583,65, e che detto importo trova copertura finanziaria è assicurata per **€ 2.855.564,00** a valere sul cap. 3428 dell'Esercizio Finanziario 2020 impegno n. 3017000856 di cui alla D.D. n. 185 del 10/03/2010 e per **€ 37.019,65** impegno n. 30170001613 di cui alla D.D. n. 535 del 30/06/2009 della Sezione Lavori Pubblici, e per **€ 2.100.000,00** a seguito dello stanziamento sul medesimo cap. 3428 relativo alla variazione al Documento Tecnico di Accompagnamento ed al Bilancio Finanziario gestionale approvato con deliberazione della Giunta Regionale del 30/11/2020 n. 1929, il cui impegno di spesa sarà effettuato con successivo provvedimento;
4. di prendere atto che l'assegnazione di risorse oggetto del presente provvedimento, è finalizzata ad evitare per l'Amministrazione un futuro contenzioso che, in relazione all'alea del giudizio minacciato dall'Impresa, potrebbe essere svantaggioso per l'Amministrazione in termini economici;
5. di autorizzare il Direttore del Dipartimento Mobilità Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio alla sottoscrizione definitiva del verbale di accordo bonario di cui al punto 2 del provvedimento, a tacitazione di ogni ulteriore pretesa e/o azione dell'appaltatore C.R.P. Bari s.c.a.r.l. in relazione ai lavori suindicati;
6. di autorizzare il Dirigente della Sezione Lavori Pubblici a procedere con successivo provvedimento all'impegno della spesa di € 2.100.000,00 di cui alla D.G.R. n. 1929 del 30/11/2020, e alla liquidazione dell'importo di € 4.992.583,65 di cui € 4.653.896,85 per accordo bonario ed € 338.686,80 per IVA al 22%;
7. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino ufficiale della Regione Puglia;
8. di dichiarare a tutti gli effetti di legge la presente deliberazione immediatamente esecutiva.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della vigente normativa nazionale, regionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta regionale, è conforme alle risultanze istruttorie:

Il Responsabile del Procedimento
(Ing. Roberto Polieri)

Il Direttore del Dipartimento
(Ing. Barbara Valenzano)

Il Vice Presidente della Giunta regionale
con delega alle Infrastrutture
(Avv. Raffaele Piemontese)

L A G I U N T A

Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore Regionale alle Infrastrutture;
Viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;
A voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate:

1. di fare propria la relazione del Vice Presidente della Giunta regionale con delega alle Infrastrutture per i motivi suesposti che qui si intendono integralmente riportati e trascritti;
2. di approvare la proposta di accordo bonario, ai sensi dell'art. 240 del D.lgs. n. 163/2006, con l'Appaltatore C.R.P. Bari s.c.a.r.l. per la realizzazione della Nuova Sede del Consiglio Regionale in Via Gentile, 52 – Bari, formulata dalla Commissione di Accordo Bonario che ha acquisito il parere favorevole del Responsabile Unico del Procedimento, il cui schema di verbale di accordo bonario è l'allegato "A" alla presente deliberazione che ne forma parte integrante;
3. di dare atto che la proposta di accordo bonario prevede una spesa € 4.653.896,85 oltre IVA al 22% per un importo complessivo di € 4.992.583,65, e che detto importo trova copertura finanziaria è assicurata per **€ 2.855.564,00** a valere sul cap. 3428 dell'Esercizio Finanziario 2020 impegno n. 3017000856 di cui alla D.D. n. 185 del 10/03/2010 e per **€ 37.019,65** impegno n. 30170001613 di cui alla D.D. n. 535 del 30/06/2009 della Sezione Lavori Pubblici, e per **€ 2.100.000,00** a seguito dello stanziamento sul medesimo cap. 3428 relativo alla variazione al Documento Tecnico di Accompagnamento ed al Bilancio Finanziario gestionale approvato con deliberazione della Giunta Regionale del 30/11/2020 n. 1929, il cui impegno di spesa sarà effettuato con successivo provvedimento;
4. di prendere atto che l'assegnazione di risorse oggetto del presente provvedimento, è finalizzata ad evitare per l'Amministrazione un futuro contenzioso che, in relazione all'alea del giudizio minacciato dall'Impresa, potrebbe essere svantaggioso per l'Amministrazione in termini economici;
5. di autorizzare il Direttore del Dipartimento Mobilità Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio alla sottoscrizione definitiva del verbale di accordo bonario di cui al punto 2 del provvedimento, a tacitazione di ogni ulteriore pretesa e/o azione dell'appaltatore C.R.P. Bari s.c.a.r.l. in relazione ai lavori suindicati;
6. di autorizzare il Dirigente della Sezione Lavori Pubblici a procedere con successivo provvedimento all'impegno della spesa di € 2.100.000,00 di cui alla D.G.R. n. 1929 del 30/11/2020, e alla liquidazione dell'importo di € 4.992.583,65 di cui € 4.653.896,85 per accordo bonario ed € 338.686,80 per IVA al 22%;
7. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino ufficiale della Regione Puglia;

8. di dichiarare a tutti gli effetti di legge la presente deliberazione immediatamente esecutiva.

Il Segretario della Giunta
GIOVANNI CAMPOBASSO

Il Presidente della Giunta
MICHELE EMILIANO

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÁ, QUALITÁ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE LAVORI PUBBLICI

Firmato digitalmente da

GIOACCHINO GUASTAMACCHIA

CN = GUASTAMACCHIA GIOACCHINO
C = IT

ALLEGATO "A"

LAVORI PER LA REALIZZAZIONE DELLA "NUOVA SEDE DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLA PUGLIA" IN VIA GENTILE N°52 – BARI

APPALTATRICE: C.R.P. BARI S.c.a.r.l. con sede in Ruvo di Puglia (BA) alla Via P. Ravanas n. 2..

CONTRATTO DI APPALTO: in data 06/02/2012 n. 013535 di rep. registrato in Bari il 13/02/2012 al n. 197 per l'importo complessivo netto di € 40.163.807,92, oltre IVA, di cui € 37.863.488,04 per lavori al netto del ribasso del 41,745% ed € 2.300.319,89 per costi per l'attuazione dei piani della sicurezza non soggetti al ribasso.

ATTO DI SOTTOMISSIONE N.1: in data 11/07/2012 a seguito di redazione della Prima Perizia di Variante e Suppletiva per un importo netto in più di € 817.284,19 registrato a Bari il 30/07/2012 al n. 18760.

ATTO AGGIUNTIVO N. 1 in data 31/01/2013 Rep. 014624 del 19/02/2013 Reg. a Bari n. 6485 serie 3A del 07/03/2013, a seguito di redazione della Seconda Perizia di Variante e Suppletiva approvata in data 05/02/2013 con Atto di Sottomissione Rep n. 57. per un importo netto in più di €. 811.202,33;

ATTO DI SOTTOMISSIONE N. 2: in data 10/06/2013 a seguito di redazione della Terza Perizia di Variante e Suppletiva approvata in pari data con D.D. n. 340 per un importo netto in più di € 475.133,44 Rep. 015215 del 13/09/2013 reg. Agenzia delle Entrate di Bari al n. 22047 il 19/09/2013.

ATTO DI SOTTOMISSIONE N. 3: sottoscritto in data 15/07/2014 a seguito di redazione della Quarta Perizia di Variante e suppletiva approvata in pari data con D.D. n. 471 per un importo netto di €.2.609.088,91 Rep. 016557 del 22/12/2014 reg. Agenzia delle Entrate di Bari al n. 211 il 12/01/2015.

ATTO AGGIUNTIVO N. 2: sottoscritto in data 20/06/2017 Rep n. 019353 del 30/06/2017, registrato presso l'Agenzia delle Entrate di Bari al n. 5763 del 06/07/2017, a seguito di redazione della Quinta Perizia di Variante e Suppletiva per un importo netto in più di € 11.406.037,51.

APPENDICE ALL'ATTO AGGIUNTIVO N. 2: sottoscritto in data 06/06/201 8 Rep. n. 020702 del 11/06/2018 a integrazione del citato atto aggiuntivo n. 2 di cui alla redazione della Quinta Perizia di Variante Tecnica e Suppletiva dell'importo netto immutato in più di € 11.406.037,51, approvata con A.D. n. 273 in data 06/06/2018 per novazione del termine di ultimazione dei lavori.

ASSESTAMENTO CONTABILE FINALE: redatto dalla Sezione Lavori Pubblici e approvato con A.D. n. 637 del 31/07/2019 che ha comportato un importo finale dei lavori stessi, compresi i costi della sicurezza, pari ad €. 56.269.701,32 con una economia di €. 12.854,01 rispetto all'importo di € 56.282.555,31 definito con la 5^ Perizia di Variante.

SCHEMA VERBALE DI ACCORDO BONARIO

(art. 240 del D.lgs n. 163/2006 - Codice dei contratti pubblici)

L'anno 2020 il giorno 29 del mese di dicembre presso il Dipartimento Mobilità, Qualità Urbana, Opere Pubbliche, Ecologia e Paesaggio della Regione Puglia in Via Gentile, 52 - Bari, si sono costituiti:
per la stazione appaltante l'Ing. Barbara Valenzano – Direttore del Dipartimento e l'Ing. Roberto Polieri – Responsabile Unico del Procedimento;

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÁ, QUALITÁ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE LAVORI PUBBLICI

per l'Appaltatore C.R.P. Bari s.c.a.r.l. il Rappresentante Legale Ing. Gioacchino Guastamacchia.

Premesso

- che nel corso dei lavori l'appaltatore ha iscritto negli atti contabili sia sul registro di contabilità sia su altri documenti (ordini di servizio, verbale di sospensione parziale e di ripresa, ecc.), diverse **riserve** aventi per oggetto richieste di ristoro economico **per** un ammontare complessivo di **€ 45.714.955,22** come definito dal riepilogo delle riserve riportato alla pag. 52 dello Stato Finale dei Lavori redatto dalla Direzione Lavori.
L'importo complessivo delle riserve ha superato il limite del 10% dell'importo contrattuale dei lavori (art. 240, comma 1, *Codice dei contratti pubblici*);
- che il responsabile del procedimento pro-tempore ha valutato l'ammissibilità e la non manifesta infondatezza delle riserve ai fini dell'effettivo raggiungimento del limite del valore;
Per la definizione in via bonaria delle controversie sorte in corso d'opera, è stata nominata apposita Commissione per il bonario componimento, ai sensi del comma 5 dell'art. 240 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., previsto, tra l'altro, dall'art. 46 del contratto d'appalto.

La commissione, insediata in data 04/12/2018, è risultata costituita ai sensi del comma 8 dell'art. 240 del D.lgs. n. 163/2006, dai seguenti componenti:
- Prof. Ing. Umberto Fratino - Presidente, nominato per tale ruolo con il consenso delle due parti;
- Avv. Raffaele Landinetti – Componente referente della Stazione Appaltante, nominato dal Responsabile del Procedimento;
- Ing. Nicola Micchetti - Componente, nominato dall'Appaltatore C.R.P. Bari Scarl.

Le attività della Commissione di Accordo Bonario si sono estese fino al 30° ed ultimo Stato di Avanzamento Lavori, acquisendo la relazione riservata del direttore dei lavori e alla luce dell'analisi condotta, inizialmente non è addivenuta ad un accordo circa l'ammontare dei danni economici da ristorare all'Impresa.

Il Presidente della Commissione, Prof. U. Fratino ha proceduto a redigere, una propria approfondita relazione in data 04/05/2020, con la quale analizzando le richieste di ristoro economico dell'Appaltatrice, raffrontandole con l'effettivo andamento dei lavori, ripercorrendo le date dei sub-procedimenti, in riferimento alle ipotesi transattive relative alle riserve, ha operato le proprie valutazioni, al fine di fornire elementi validi ad un confronto utile ad un accordo bonario, il tutto supportato dagli atti ufficiali in coerenza con la normativa in tema di appalti pubblici e di sicurezza sul lavoro vigente nel periodo oggetto dell'appalto in parola.

Con la citata relazione il Presidente della Commissione di Accordo Bonario ha proposto, con riferimento alle richieste di danni per **€ 45.714.955,22** di cui sopra, una quantificazione dell'importo da riconoscere all'Appaltatore per complessivi **€ 4.653.896,85** di cui **€ 3.114.411,41** quale ristoro dei danni per anomalo andamento, **€ 864.132,14** per il risarcimento economico per riserve sui lavori ed **€ 675.353,30** per maggiori oneri speciali di sicurezza.

Con la nota pec del 05/05/2020, il Presidente della Commissione oltre a notificare alle parti la propria relazione contente la proposta transattiva risarcitoria, ha unitamente trasmesso le note di adesione dei Commissari di parte.

Il Commissario referente della Stazione Appaltante, Avv. R. Landinetti con la nota in data 05/05/2020 ritenendo adeguatamente, al fine di transigere e di pervenire ad un accordo bonario, motivata la proposta di accordo bonario del Presidente Prof. U. Fratino, ha aderito alla suddetta proposta di accordo bonario del Presidente.

REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO MOBILITÁ, QUALITÁ URBANA, OPERE PUBBLICHE, ECOLOGIA E PAESAGGIO

SEZIONE LAVORI PUBBLICI

L'Ing. N. Micchetti referente dell'Appaltatore ha anch'egli, con la nota in data 05/05/2020, aderito alla proposta motivata di accordo bonario contenuta nella suddetta relazione del Presidente tanto ai soli fini transattivi e poter giungere ad un accordo bonario sulle domande dell'Appaltatore.

L'Appaltatore con nota pec prot. U006/2020 del 07/05/2020 ha comunicato ai sensi del comma 12 dell'art. 240 del D.Lgs. 163/2006 la propria adesione alla proposta transattiva contenuta nella Relazione del Presidente della Commissione di Accordo Bonario notificata in data 07/05/2020 alle parti e confermata in data odierna.

Il Responsabile del Procedimento in data 03/07/2020 ha acquisito il Certificato di Collaudo Tecnico dal quale si evince la collaudabilità dell'opera in relazione all'oggetto contrattuale, con alcune prescrizioni.

Con nota prot. n. 9189 del 03/07/2020 il Responsabile del Procedimento ha trasmesso il certificato di collaudo per la sua accettazione all'esecutore, il quale in data 21/07/2020 entro il termine di venti giorni a norma dell'art. 233 del regolamento DPR n. 207/2010 ha proceduto alla sua sottoscrizione con precisazioni.

Il Responsabile del Procedimento con relazione in data 22/07/2020 ha ritenuta congrua e motivata la proposta transattiva di accordo bonario di cui alla relazione del Presidente della Commissione Prof. U. Fratino in data 05/05/2020, a cui hanno aderito i componenti della medesima Commissione al fine di pervenire ad un bonario componimento, ed ha espresso parere favorevole di adesione alla proposta, invitando la Stazione Appaltante ad aderire alla proposta de quo, quantificata in **€ 4.653.896,85** chiedendo, altresì, la propria pronuncia in merito.
- che la stazione appaltante ha dato sollecita comunicazione dell'avvenuta approvazione della proposta di accordo bonario al responsabile del procedimento e all'Appaltatore dei lavori;

Tutto ciò premesso

sussistendo le condizioni e i presupposti per l'applicabilità dell'art. 240 Codice dei contratti pubblici, l'Appaltatore C.R.P. Bari s.c.a.r.l. accetta l'importo proposto a saldo delle riserve indicate nelle premesse nella misura di **€ 4.653.896,85 (partendo dall'iniziale richiesta dell'appaltatore di circa 45 milioni euro)**.
Con la firma del presente accordo l'Appaltatore C.R.P. Bari s.c.a.r.l. dichiara esplicitamente di rinunciare a ogni ulteriore azione, anche giudiziale, in riferimento al riconoscimento delle somme iscritte sul registro di contabilità con le riserve sopra richiamate in premessa e, conseguentemente, la stazione appaltante nulla dovrà l'Appaltatore C.R.P. Bari s.c.a.r.l. in ordine alle stesse riserve, obbligandosi esclusivamente alla corresponsione degli importi derivanti dal presente accordo.
Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente accordo sono pienamente valide ed efficaci tra le parti le pattuizioni contenute nel contratto di appalto di cui in premessa.
La stazione appaltante provvederà al pagamento della somma convenuta entro il termine di 15 giorni, decorrenti dalla sottoscrizione del presente accordo, con la precisazione che a partire dal sessantesimo giorno, sempre decorrente dalla sottoscrizione dell'accordo, saranno dovuti all'affidataria, ai sensi dell'art. 240, comma 19 del Codice dei contratti pubblici, gli interessi al tasso legale.
La spesa derivante dall'esecuzione del presente accordo graverà sul fondo, istituito ai sensi dell'art. 12 del Regolamento n. 207/2010, inserito nel bilancio per l'anno 2020 al capitolo.
Letto, approvato e sottoscritto dalle parti in segno di completa accettazione.

Per C.R.P. Bari s.c.a.r.l.: Ing. Gioacchino Guastamacchia:
Per la Regione Puglia: Ing. Barbara Valenzano:
Il Responsabile Unico del Procedimento: Ing. Roberto Polieri

Firmato digitalmente da: Barbara Valenzano
Organizzazione: REGIONE PUGLIA/80017210727
Data: 29/12/2020 17:42:41

POLIERI
ROBERTO
29.12.2020
16:37:42 UTC

REGIONE PUGLIA
SEZIONE BILANCIO RAGIONERIA PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE
(D. Lgs. n. 118/11 e s.m.i.)

UFFICIO	TIPO	ANNO	NUMERO	DATA
LLP	DEL	2020	27	29.12.2020

REALIZZAZIONE DELLA NUOVA SEDE DEL CONSIGLIO REGIONALE IN VIA GENTILE, 52 # BARI. APPROVAZIONE DELLA PROPOSTA DI ACCORDO BONARIO AI SENSI DELL'ART. 240 DEL D.LGS. N. 163/2006 E SS.MM.II..

Si esprime: PARERE DI REGOLARITA'CONTABILE POSITIVO
LR 28/2001 art. 79 Comma 5

Responsabile del Procedimento

PO - CARMEN PARTIPILO

Dirigente

D.SSA REGINA STOLFA

Firmato digitalmente da REGINA STOLFA
C = IT
Data e ora della firma: 29/12/2020 20:25:52

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 11 gennaio 2021, n. 15

Rischio fitosanitario connesso alla diffusione di Xylella fastidiosa sul territorio della Regione Puglia e rilancio del settore agricolo nei territori colpiti dalla batteriosi. Costituzione Comitato tecnico-scientifico Xylella.

L'Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste, Donato Pentassuglia, sulla base dell'istruttoria espletata dal Direttore del Dipartimento Agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale, riferisce quanto segue riferisce quanto segue:

VISTA la direttiva 2000/29/CE del Consiglio dell'8 maggio 2000, concernente le misure di protezione contro l'introduzione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali e contro la loro diffusione nella Comunità e successive modifiche.

VISTO il Decreto Legislativo 19 agosto 2005, n. 214 recante: "Attuazione della direttiva 2002/89/CE concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali".

VISTO il Regolamento di Esecuzione (UE) 2020/1201 della Commissione del 14 agosto 2020 relativo alle misure per prevenire l'introduzione e la diffusione nell'Unione della *Xylella fastidiosa* (Wells et al.).

VISTO il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo n. 1785 del 14 febbraio 2019 recante il "Piano di intervento per il rilancio del settore agricolo e agroalimentare nei territori colpiti da Xylella".

VISTO il Decreto Interministeriale 2484 del 6 marzo 2020 recante il "Piano straordinario per la rigenerazione olivicola della Puglia".

PRESO ATTO del Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 12 settembre 2014 concernente l'Istituzione Comitato tecnico-scientifico per la Xylella fastidiosa a supporto del Comitato fitosanitario nazionale.

CONSIDERATO l'evolversi della situazione epidemiologica ed il carattere particolarmente diffusivo dell'infezione da Xylella fastidiosa nel territorio regionale nonostante le risposte che il Servizio fitosanitario regionale sta fornendo in conformità alle direttive europee e nazionali.

VISTA la proposta di deliberazione della Giunta OSF/DEL/2020/00015 della Sezione Osservatorio Fitosanitario e la successiva nota prot. 1 del 04.01.2021 del Segretariato Generale della Giunta Regionale con quale veniva motivatamente chiesta la revoca della DGR 2127 in data 22.12.2020.

RITENUTO necessario riproporre la proposta di deliberazione riguardante l'argomento.

RITENUTO necessario, senza oneri per la finanza pubblica, costituire presso l'Assessorato "Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste" un Comitato tecnico-scientifico che si avvalga della collaborazione di esperti regionali di comprovata esperienza al fine di assicurare un ulteriore supporto di natura tecnico-scientifica in relazione alle scelte e alle azioni che dovranno essere adottate dalla Giunta regionale al fine di fornire risposte adeguate a contenere il rischio fitosanitario per la diffusione di Xylella fastidiosa sul territorio della regione Puglia e a rilanciare il settore agricolo nei territori colpiti dalla batteriosi.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il

presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DEL D.lgs. 118/2011 e ss.mm.ii.

La presente deliberazione non comporta implicazioni, dirette o indirette, di natura economico-finanziaria e/o patrimoniale e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'articolo 4 comma 4 lettera a) della L.R. 7/1997 propone alla Giunta di adottare il seguente atto finale:

1. approvare quanto riportato in narrativa;
2. revocare per le motivazioni espresse in premessa la DGR n. 2127 assunta il 22.12.2020;
3. costituire il Comitato tecnico-scientifico Xylella (di seguito Comitato), senza oneri per la finanza pubblica, avvalendosi della collaborazione dei sottoriportati esperti di comprovata esperienza, i cui curricula vitae sono riportati nell'Allegato A al presente provvedimento, parte integrante dello stesso:
   - dott. Donato Boscia;
   - prof. Daniele Cornara;
   - prof. Andrea Luvisi;
   - prof. Franco Nigro;
   - prof. Vito Nicola Savino.
4. disporre che:
   - i lavori del Comitato siano coordinati dall'Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste o da un suo delegato.;
   - alle riunioni del Comitato possano partecipare il Direttore del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale ed i dirigenti delle Sezioni coinvolte dagli argomenti da trattare;
   - la segreteria del Comitato sia assicurata da personale designato dal Direttore del Dipartimento Agricoltura;
   - il Comitato svolga le proprie attività ordinariamente in videoconferenza;
   - il Comitato possa avvalersi dell'apporto tecnico-scientifico di ulteriori figure esperti scientifici di fama nazionale o internazionale;
   - ai componenti del Comitato e i soggetti da ultimo citati non spetti alcun gettone di presenza o altro emolumento a qualsiasi titolo derivante dalla loro partecipazione al Comitato e ai relativi lavori.
5. disporre la pubblicazione del presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il sottoscritto attesta che il procedimento istruttorio svolto è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e europea e che il presente schema di provvedimento, predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale
(Gianluca Nardone)

Il sottoscritto Direttore del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale non ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera alcuna osservazione, ai sensi dell'art. 18 comma 1 del DPGR n° 443/2015 e ss.mm.ii.

Il Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale
(Gianluca Nardone)

L'Assessore con delega all'Agricoltura, Industria agroalimentare,
Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste
(Donato Pentassuglia)

LA GIUNTA REGIONALE

Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore Donato Pentassuglia;

Vista la sottoscrizione apposta in calce alla proposta di deliberazione;

A modi unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

1. di approvare quanto riportato in narrativa;
2. di revocare per le motivazioni espresse in premessa la DGR n. 2127 assunta il 22.12.2020;
3. di costituire il Comitato tecnico-scientifico Xylella (di seguito Comitato), senza oneri per la finanza pubblica, avvalendosi della collaborazione dei sottoriportati esperti di comprovata esperienza, i cui curricula vitae sono riportati nell'Allegato A al presente provvedimento, parte integrante dello stesso;
   - dott. Donato Boscia;
   - prof. Daniele Cornara;
   - prof. Andrea Luvisi;
   - prof. Franco Nigro;
   - prof. Vito Nicola Savino.
4. di disporre che:
   - i lavori del Comitato siano coordinati dall'Assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste o da un suo delegato.;
   - alle riunioni del Comitato possano partecipare il Direttore del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale ed i dirigenti delle Sezioni coinvolte dagli argomenti da trattare;
   - la segreteria del Comitato sia assicurata da personale designato dal Direttore del Dipartimento Agricoltura;
   - il Comitato svolga le proprie attività ordinariamente in videoconferenza;
   - il Comitato possa avvalersi dell'apporto tecnico-scientifico di ulteriori figure esperti scientifici di fama nazionale o internazionale;
   - ai componenti del Comitato e i soggetti da ultimo citati non spetti alcun gettone di presenza o altro emolumento a qualsiasi titolo derivante dalla loro partecipazione al Comitato e ai relativi lavori.
5. di disporre la pubblicazione del presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
GIOVANNI CAMPOBASSO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
MICHELE EMILIANO

IL PRESENTE ALLEGATO E' COMPOSTO

DA N.....50..... FOGLI

Il Direttore del Dipartimento

NARDONE GIANLUCA 11.01.2021 10:39:59 UTC

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM DEL DOTT. BOSCIA DONATO
Dirigente di Ricerca del Consiglio Nazionale delle Ricerche e Responsabile della Sede Secondaria di Bari dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del CNR

Il Dott. Donato BOSCIA è nato a il e si è laureato in Scienze Agrarie il 27.10.1981 presso l'Università degli Studi di Bari dove, nella prima sessione 1982, ha conseguito l'abilitazione a Dottore Agronomo.

Dal 1983 al 1986 è stato borsista della Provincia di Bari presso il Dipartimento di Patologia Vegetale dell'Università (ora Dipartimento di Scienza del Suolo, della Pianta e dell'Alimentazione), occupandosi di un programma di selezione clonale e sanitaria della vite e focalizzando la sua attività su problemi legati agli aspetti fitovirologici.

Dal 1.4.1986 è dipendente del C.N.R. presso il *Centro di Studio sui Virus e le Virosi delle Colture Mediterranee* (ora *Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – Sede Secondaria di Bari, IPSP/BA*) dapprima con la qualifica di Ricercatore (1.4.1986-30.12.2000), quindi come "Primo ricercatore" (31 Dicembre 2000 – 30 Dicembre 2005) ed attualmente, con decorrenza dal 31 dicembre 2005, con la qualifica di "Dirigente di ricerca".

Dal Novembre 2011 al Maggio 2014 ha svolto l'incarico di Responsabile della Sede Secondaria di Bari dell'Istituto di Virologia Vegetale; dal Maggio 2014 ad oggi è Responsabile della Sede Secondaria di Bari dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante.

Dal 1 settembre 1988, vincitore di una Borsa di studio C.N.R.-N.A.T.O., ha soggiornato per 15 mesi presso il *Department of Plant Pathology* della *New York State Agricultural Experiment Station* di Geneva, New York (USA), dove si è occupato, sotto la guida del Prof. Dennis Gonsalves, di preparazione di anticorpi monoclonali e loro applicazione alla diagnosi e allo studio dei virus della vite. Al rientro in sede ha avviato l'attività di un laboratorio per la preparazione in loco di anticorpi monoclonali.

Ha contribuito all'isolamento ed alla caratterizzazione di diversi virus della vite, alcuni sino ad allora sconosciuti, e, in particolare, ha contribuito alla identificazione dell'agente della maculatura infettiva (GFkV) ed all'isolamento e caratterizzazione di un virus (GVB) probabile agente della suberosi corticale. Dal 1990 al 2010 è stato responsabile del laboratorio di sierologia della sede di Bari dell'Istituto, in particolare della preparazione di anticorpi, sia mono- che policlonali, e in quel periodo è stato impegnato nella loro applicazione in sistemi di diagnosi immunoenzimatica, prevalentemente kit ELISA, di importanti virus della vite, delle drupacee e degli agrumi, tra cui i virus della Tristeza (CTV) e della Psorosi (CPsV) degli agrumi. Tra i numerosi prodotti ottenuti, parte dei quali utilizzati per la produzione di kit diagnostici commerciali, merita di essere segnalata la preparazione di tre anticorpi monoclonali specifici per altrettanti ceppi di *Plum pox virus* (PPV-Marcus, PPV-Cherry, PPV-El Amar). E' stato tra i ricercatori che hanno diagnosticato per la prima volta *Xylella fastidiosa* nel Salento, contribuendo attivamente alla sua caratterizzazione, alla identificazione della gamma di ospiti ed alla identificazione del vettore.

La sua attività scientifica è documentata da:

- oltre 300 pubblicazioni a stampa (articoli, abstracts, capitoli di libri), in gran parte pubblicate su riviste o in congressi internazionali;
- 2 brevetti per invenzione industriale dal titolo: "*Metodo per l'identificazione del virus A della vite (GVA), anticorpi monoclonali (Mab) contro GVA e linea cellulare di ibridoma atta a produrre gli anticorpi monoclonali stessi*" (Brev. n. TO 94 A 000565) e "*Metodo per l'identificazione del*

1

virus B della vite (GVB), anticorpi monoclonali (Mab) contro GVB e linea cellulare di ibridoma atta a produrre gli anticorpi monoclonali stessi" (Brev. n. RM 96 A 000230).

E' stato responsabile di

i) Unità di Ricerca del *Centro di Studio sui virus e le Virosi delle Colture Mediterranee* (CEVICOM) nel Progetto Speciale "Biologia e Produzione Agraria per un'Agricoltura Sostenibile" dell'Istituto Nazionale di Coordinamento (INC) "Biologia e produzione agraria" del C.N.R., per lo svolgimento del programma "Caratterizzazione, diagnosi, epidemiologia e risanamento di virus floematici della vite e degli agrumi" (1995-1997);

ii) Unità di ricerca nell'ambito del Progetto P.O.M. A32 – "Attività di sostegno ai servizi di sviluppo per l'agricoltura" Misura 2 – "Innovazioni tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca", per lo svolgimento del programma "Validazione e trasferimento alla pratica agricola di norme tecniche per l'accertamento dello stato sanitario di specie ortofrutticole per patogeni pregiudizievoli alla qualità delle produzioni vivaistiche: virus di drupacee, olivo e vite" (1998-2001);

iii) Unità di ricerca nell'ambito del Progetto (Valorizzazione del germoplasma ortofrutticolo locale albanese mediante l'introduzione di tecniche innovative di coltivazione e di protezione integrata" afferente a "InterReg II Italia-Albania" (sottomosura 6.2.C).

iv) Unità di Ricerca nell'ambito del Piano Nazionale "Biotecnologie Vegetali" del MIPAF, per lo svolgimento del programma "Preparazione di anticorpi monoclonali per la diagnosi di virus di colture arboree implicati in malattie di rilevante importanza economica"

v) Linea di ricerca del CEVICOM dal titolo: "Caratterizzazione ed epidemiologia dei virus della vite"

vi) Progetto "*Innovazione nella tecnica enologica, Caratterizzazione e Miglioramento sanitario del vitigno primitivo per la valorizzazione delle produzioni enologiche tipiche nella Provincia di Taranto*",

vii) Progetto "*Valorizzazione, risanamento e produzione di materiale vitivinicolo d'area*" dell'Interreg IIIA Transfrontaliero adriatico (Asse 2, Misura 2);

viii) Progetto "*Progetto integrato per la valorizzazione delle produzioni tipiche locali*" dell'Interreg III A Italia-Albania (Asse 3, Misura 3.1).

ix) Unità di Ricerca nell'ambito del Progetto SharCo (Sharka Containment) finanziato nell'ambito del VII Programma Quadro. Nell'ambito dello stesso progetto ha svolto il ruolo di "Workpackage leader" del Workpackage "*Sustainable sharka containment scheme*"

x) Responsabile del Progetto "Uso di geni e meccanismi coinvolti nella difesa delle piante mediterranee da stress biotici - Mediplant" nell'ambito del CISIA - CNR per il Mezzogiorno;

xi) Responsabile del progetto regionale "Azioni di ricerca urgenti per lo studio del ceppo salentino del batterio *Xylella fastidiosa*".

xii) Responsabile Legale del "Pilot project on *Xylella fastidiosa* to reduce risk assessment uncertainties" (Novembre 2014 – Marzo 2016) - finanziato dall'EFSA (NP/EFSA/ALPHA/2014/07).

xiii) Coordinatore del Progetto quadriennale del Programma Europeo Horizon 2020 "Pest Organisms Threatening Europe" (POnTE) (Horizon 2020 - SFS-03a-2014-2 - Native and alien pests in agriculture and forestry – Grant Agreement n. 635646) mirato soprattutto allo studio ed alla ricerca di soluzioni per le epidemie di *Xylella fastidiosa* ((Novembre 2015 - Ottobre 2019)

xiv) Responsabile del Progetto regionale "Suscettibilità alle infezioni di Xylella fastidiosa e studio delle interazioni pianta patogeno per lo sviluppo di strategie di controllo del batterio" STIPXYT (Febbraio 2017-Dicembre 2020)

E' stato componente del gruppo di lavoro che ha redatto la bozza dell'ultimo Decreto Ministeriale di lotta obbligatoria alla Sharka (D.M. 28/07/2009). Nell'ambito del Progetto

2

Finalizzato ARON-ARNADIA ha partecipato, come esperto, al gruppo di lavoro incaricato della predisposizione del protocollo di riferimento per la diagnosi del virus PPV.

Dal 1994 al 2015 è stato componente dello *Study group on closterolike viruses* del Comitato Internazionale di Tassonomia dei Virus (ICTV). E' stato membro (1992-1997) del *Mediterranean Network on Grapevine Closteroviruses* (MNGC) e del *Mediterranean Network on Fruit Tree Viruses* (MNFTV).

Ha partecipato a numerosi congressi nazionali e internazionali su argomenti di Patologia vegetale o, più specificamente, di virologia vegetale, dove ha spesso presentato comunicazioni orali.

Ha svolto missioni scientifiche in diversi paesi (Cina, Ungheria, Albania, Libano, Uruguay, Malta). In particolare:

- su incarico del Ministero dell'Agricoltura Uruguaiano, nel mese di novembre 2000 ha effettuato la valutazione dello stato di attuazione del programma nazionale Uruguaiano di certificazione del materiale di propagazione della vite;
- su incarico dell'ISMEA ha prestato 21 giornate di consulenza (novembre 2003-aprile 2004), in qualità di "Esperto" dell'Istituto di Virologia Vegetale, per l'assistenza tecnica al Ministero dell'Agricoltura Maltese, nell'ambito del Progetto Twinning MALTA MT – 2002/IB/AG/02 "*Capacity Building at the Plant Health Department*";
- su incarico dell'Istituto Agronomico per l'Oltremare di Firenze ha svolto, nel settembre 2002, una missione nella Provincia dello Sichuan (Cina) per effettuare un'indagine sulla presenza di virus e virosi sui fruttiferi temperati, nell'ambito del Progetto "*Cina – Centro per la produzione di piante da frutto nella Provincia del Sichuan*";
- su incarico dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari ha svolto nel settembre 2000, nell'ambito del Progetto "*Produzione, conservazione ed uso del materiale di propagazione certificato per lo sviluppo di un'attività vivaistica di qualità in Albania*", una missione a Durazzo (Albania) per il collaudo e l'avviamento dell'attività di un nuovo laboratorio di diagnosi sierologica.

Ha collaborato con il Servizio Fitosanitario Regionale della Puglia alla lotta obbligatoria a Plum pox virus e Citrus tristeza virus; nel 2004 è stato nominato rappresentante della UOS di Bari del CNR nel gruppo di lavoro sulla tristezza degli agrumi della Regione Puglia ed ha collaborato alle attività del gruppo di lavoro incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF) per l'elaborazione della bozza di modifica del Decreto Ministeriale di lotta obbligatoria per Citrus tristeza virus (CTV), Plum pox virus (PPV) e Xylella fastidiosa. Ha affiancato in diverse occasioni, in qualità di esperto nazionale, il Servizio Fitosanitario Nazionale alle riunioni del Comitato Fitosanitario Permanente Europeo, per illustrare aspetti scientifici relativi a *Xylella fastidiosa.*

Con Decreto del Ministro dell'Agricoltura del 12 settembre 2014 e' stato nominato componente del comitato tecnico-scientifico per la Xylella fastidiosa.

E' attualmente componente del gruppo di lavoro dell'EPPO (Organizzazione Europea per la Protezione delle Piante) incaricato della revisione dello Standard dell'EPPO PM 4/17(2) "*Schemes for the production of healthy plants for planting: Pathogen-tested olive trees and rootstocks*".

E' stato Presidente del Comitato Organizzatore dell' "International Symposium on the European Outbreak of Xylella fastidiosa in Olive", tenutosi a Gallipoli e Locorotondo dal 21 al 24 Ottobre 2014.

In qualità di coordinatore del Progetto POnTE è stato co-organizzatore insieme ad EFSA e membro del comitato scientifico della prima e della seconda "European Conference on Xylella fastidiosa" tenutesi, rispettivamente, a Palma di Maiorca (2017) ed Ajaccio (2019). E' membro del comitato scientifico della terza "European Conference on Xylella fastidiosa" che si terrà l 29-30 aprile 2021.

Dal 2014 ad oggi è stato relatore in numerosi convegni nazionali ed internazionali riguardanti le problematiche attinenti *Xylella fastidiosa*. In diverse occasioni è stato "invited speaker" a convegni; tra cui ignificativi, convegni delle Societa' di Patologia Vegetale Italiana, Spagnola ed Ellenica, l'Annual meeting on Pierce's Disease tenutosi a Sacramento (California) nel Dicembre 2015, L'International Symposium on Xylella fastidiosa organizzato dal Ministero dell'Agricoltura Australiano nel Maggio 2017, il 15mo Congresso della Unione Fitopatologica Mediterranea tenutosi a Cordoba nel Giugno 2017.

Nel 1999 ha ricevuto, insieme ad altri colleghi, il "Filippo Maseri Florio World Prize for Distinguished Research in Agriculture" per le ricerche svolte sui virus e le virosi della vite.

A seguito della candidatura presentata dalla Presidenza dell'Accademia Nazionale dei Lincei, nell'edizione 2020 del John Maddox Prize "per proseguire il suo impegno nel fronteggiare l'epidemia di Xylella fastidiosa che sta decimando gli oliveti pugliesi nonostante i procedimenti legali ed una campagna diffamatoria".

Dal 2015 è Accademico Corrispondente dell'Accademia dei Georgofili

E' membro della Società Italiana di Patologia Vegetale (SIPAV), della Società Orticola Italiana (SOI) e dell'International Council for the study of virus and virus-like diseases of grapevine (ICVG).

PUBBLICAZIONI RECENTI RIGUARDANTI XYLELLA FASTIDIOSA

1. M. Saponari, **D. Boscia**, F. Nigro and G.P. Martelli. 2013. IDENTIFICATION OF DNA SEQUENCES RELATED TO XYLELLA FASTIDIOSA IN OLEANDER, ALMOND AND OLIVE TREES EXHIBITING LEAF SCORCH SYMPTOMS IN APULIA (SOUTHERN ITALY). Journal of Plant Pathology 95 (3), 668 2. F. Nigro, D. Boscia, I. Antelmi and A. Ippolito. 2014. FUNGAL SPECIES ASSOCIATED WITH A SEVERE DECLINE OF OLIVE IN SOUTHERN ITALY. Journal of Plant Pathology 95 (3), 668

3. G. Loconsole, O. Potere, **D. Boscia**, G. Altamura, K. Djelouah, T. Elbeaino, D. Frasheri, D. Lorusso, F. Palmisano, P. Pollastro, M.R. Silletti, N. Trisciuzzi, F. Valentini, V. Savino and M. Saponari. 2014. DETECTION OF XYLELLA FASTIDIOSA IN OLIVE TREES BY MOLECULAR AND SEROLOGICAL METHODS. Journal of Plant Pathology, 96 (1), 1-8

4. C. Cariddi, M. Saponari, **D. Boscia**, A. De Stradis, G. Loconsole, F. Nigro, F. Porcelli, O. Potere and G.P. Martelli. 2014. ISOLATION OF A XYLELLA FASTIDIOSA STRAIN INFECTING OLIVE AND OLEANDER IN APULIA, ITALY. Journal of Plant Pathology, 96 (2), 425-429.

5. M. Saponari, G. Loconsole, D. Cornara, R.K. Yokomi, A. de Stradis, **D. Boscia**, D. Bosco,G.P. Martelli, R. Krugner, F. Porcelli. 2014. INFECTIVITY AND TRANSMISSION OF XYLELLA FASTIDIOSA BY PHILAENUS SPUMARIUS L. (HEMIPTERA: APHROPHORIDAE) IN APULIA, ITALY. Journal of Economic Entomology, 107 (4), 1316-1319.

6. M. Saponari, **D. Boscia**, G. Loconsole, F. Palmisano, V. Savino, O. Potere and G.P. Martelli. 2014. NEW HOSTS OF XYLELLA FASTIDIOSA STRAIN CoDiRO IN APULIA. Journal of Plant Pathology, doi: 10.4454/JPP.V96I3.008.

7. Frisullo S., Camele I., Agosteo G.E., Boscia D., Martelli G.P. 2014. BRIEF HISTORICAL ACCOUNT OF OLIVE LEAF SCORCH ("BRUSCA") IN THE SALENTO PENINSULA OF ITALY AND STATE-OF-THEART OF THE OLIVE QUICK DECLINE SYNDROME. Journal of Plant Pathology (2014), 96 (3), doi: 10.4454/JPP.V96I3.009

8. Giampetruzzi, A., Chiumenti, M., Saponari, M., Donvito, G., Italiano, A., Loconsole, G., **Boscia, D.**, Cariddi, C., Martelli, G. P. & Saldarelli, P. (2015). DRAFT GENOME SEQUENCE OF THE XYLELLA FASTIDIOSA CODIRO STRAIN. Genome Announcements, 3, e01538-14, doi:19.1128/genomeA.01538-14.

9. G. P. Martelli, **D. Boscia,** F. Porcelli, M. Saponari. 2015. THE OLIVE QUICK DECLINE SYNDROME IN SOUTH-EAST ITALY: A THREATENING PHYTOSANITARY EMERGENCY. European Journal of Plant Pathology. DOI 10.1007/s10658-015-0784-7

10. O. Potere, L. Susca, G. Loconsole, M. Saponari, **D. Boscia**, V. Savino and G.P. Martelli. 2015. SURVEY FOR THE PRESENCE OF XYLELLA FASTIDIOSA subsp. PAUCA (STRAIN CoDiRO) IN SOME FORESTRY AND ORNAMENTAL SPECIES IN THE SALENTO PENINSULA. Journal of Plant Pathology (2015), 97 (2), 373-376.

11. Giampetruzzi A, Loconsole G, **Boscia D**, Calzolari A, Chiumenti M, Martelli GP, Saldarelli P, Almeida RPP, Saponari M. 2015. DRAFT GENOME SEQUENCE OF CO33, A COFFEE INFECTING ISOLATE OF XYLELLA FASTIDIOSA. Genome Announcements 3(6):e01472-15. doi:10.1128/genomeA.0147215.

12. G. Loconsole, M. Saponari, **D. Boscia**, G.D'Attoma, M. Morelli, G. P. Martelli & R. P. P. Almeida. 2016. INTERCEPTED ISOLATES OF XYLELLA FASTIDIOSA IN EUROPE REVEAL NOVEL GENETIC DIVERSITY. European Journal of Plant Pathology. DOI 10.1007/s10658-016-0894-x

13. D. Cornara, M. Saponari, A.R. Zeilinger, A. de Stradis, **D. Boscia**, G. Loconsole, D. Bosco, G.P. Martelli, R.P.P. Almeida, F. Porcelli. 2016. INSIGHTS INTO THE ROLE OF SPITTLEBUGS AS VECTORS OF XYLELLAFASTIDIOSA IN ITALY. Journal of Pest Science, DOI 10.1007/s10340-016-0793-0

14. A. Giampetruzzi, M. Morelli, M. Saponari, G. Loconsole, M. Chiumenti, **D. Boscia**, V.N. Savino, G.P. Martelli, P. Saldarelli. 2016. TRANSCRIPTOME PROFILING OF TWO OLIVE CULTIVARS IN RESPONSE TO INFECTION BY THE CODIRO STRAIN OF XYLELLA FASTIDIOSA SUBSP. PAUCA. BMC Genomics, 17:475 - DOI 10.1186/s12864-016-2833-9

15. Maria Saponari, **Donato Boscia**, Giuseppe Altamura, Giusy D'Attoma, Vincenzo Cavalieri, Giuliana Loconsole, Stefania Zicca, Crescenza Dongiovanni, Francesco Palmisano, Leonardo Susca, Massimiliano Morelli, Oriana Potere, Antonia Saponari, Giulio Fumarola, Michele Di Carolo, Danilo Tavano, Vito Savino, Giovanni P. Martelli, 2016. PILOT PROJECT ON XYLELLA FASTIDIOSA TO REDUCE RISK ASSESSMENT UNCERTAINTIES. EFSA supporting publication 2016:EN-1013. 60 pp

16. G. P. Martelli, **D. Boscia,** F. Porcelli & M. Saponari. 2016. THE OLIVE QUICK DECLINE SYNDROME IN SOUTH-EAST ITALY: A THREATENING PHYTOSANITARY EMERGENCY. European Journal of Plant Pathology (2016) 144:235–243

17. A. Giampetruzzi, M. Saponari, G. Loconsole, **D. Boscia**, V. Savino, R. P. P. Almeida, S. Zicca, B. B. Landa, C. Chacon-Diaz, and P. Saldarelli. 2017. GENOME-WIDE ANALYSIS PROVIDES EVIDENCE ON THE GENETIC RELATEDNESS OF THE EMERGENT XYLELLA FASTIDIOSA GENOTYPE IN ITALY TO ISOLATES FROM CENTRAL AMERICA. Phytopathology 107:816-827

18. **D. Boscia**, G. Altamura, A. Ciniero, M. Di Carolo, C. Dongiovanni,G. Fumarola, A. Giampetruzzi, P. Greco, P. La Notte, G. Loconsole, F. Manni, G. Melcarne, V. Montilon, M. Morelli, N. Murrone, F. Palmisano, P. Pollastro, O. Potere, V. Roseti, P. Saldarelli, A. Saponari, M. Saponari, V. Savino, M.R. Silletti, F. Specchia, L. Susca, D. Tauro, D. Tavano, P. Venerito, S. Zicca, G.P. Martelli. 2017. RESISTENZA A XYLELLA FASTIDIOSA IN DIVERSE CULTIVAR DI OLIVO. L'informatore Agrario 11/2017:59-63.

19. M. Saponari, **D. Boscia**, G. Altamura, G. Loconsole, S. Zicca, G. D'Attoma, M. Morelli, F. Palmisano, A. Saponari, D. Tavano, V. N. Savino, C. Dongiovanni, G. P. Martelli. 2017. Isolation and pathogenicity of Xylella fastidiosa associated to the olive quick decline syndrome in southern Italy. SCIENTIFIC REPORTS 7:17723 | DOI:10.1038/s41598-017-17957-z

20. P. J. Zarco-Tejada, C. Camino, P. S. A. Beck, R. Calderon, A. Hornero, R. Hernández-Clemente, T. Kattenborn, M. Montes-Borrego, L. Susca, M. Morelli, V. Gonzalez-Dugo, P. R. J. North, B. B. Landa, **D. Boscia,** M. Saponari & J. A. Navas-Cortes. 2018. Previsual symptoms of Xylella fastidiosa infection revealed in spectral plant-trait alterations. Nature Plants (2018), DOI https://doi.org/10.1038/s41477018-0189-7

21. S. Zicca, P. De Bellis, M. Masiello, M. Saponari, P. Saldarelli, **D. Boscia,** A. Sisto. 2020. Antagonistic activity of olive endophytic bacteria and of Bacillus spp. strains against Xylella fastidiosa. Microbiological Research, https://doi.org/10.1016/j.micres.2020.126467

22. T Poblete, C Camino, PSA Beck, A Hornero, T Kattenborn, M Saponari, **D Boscia**, JA Navas-Cortes, PJ Zarco-Tejada. 2020. Detection of Xylella fastidiosa infection symptoms with airborne multispectral and thermal imagery: Assessing bandset reduction performance from hyperspectral analysis. ISPRS Journal of Photogrammetry and Remote Sensing. DOI: 10.1016/j.isprsjprs.2020.02.010

23. A. Hornero, R. Hernández-Clemente, P.R.J. North, P.S.A. Beck, D. Boscia, J.A. Navas-Cortes, P.J. Zarco-Tejada. 2019. Monitoring the incidence ofXylella fastidiosainfection in olive orchardsusing ground-based evaluations, airborne imaging spectroscopy and Sentinel-2 time series through 3-D radiative transfer modelling. Remote Sensing of Environment | Volume 236, January 2020, 111480 | doi: 10.1016/j.rse.2019.111480

24. G D'Attoma, M Morelli, P Saldarelli, M Saponari, A Giampetruzzi, **D Boscia**, VN Savino, L De La Fuente, PA. Cobine. 2019. Ionomic Differences between Susceptible and Resistant Olive Cultivars Infected by Xylella fastidiosa in the Outbreak Area of Salento, Italy. Pathogens, doi: 10.3390/pathogens8040272

25. A Giampetruzzi, G D'Attoma, S Zicca, R Abou Kubaa, D Rizzo, **D Boscia**, P Saldarelli, M Saponari. 2019. Draft Genome Sequence Resources of Three Strains (TOS4, TOS5, and TOS14) of Xylella fastidiosa Infecting Different Host Plants in the Newly Discovered Outbreak in Tuscany, Italy. Phytopathology, https://doi.org/10.1094/PHYTO-04-19-0108-A

26. Saponari M, Giampetruzzi A, Loconsole G, **Boscia D**, Saldarelli P. 2019. Xylella fastidiosa in Olive in Apulia: Where We Stand. Phytopathology. 2019 Feb;109(2):175-186. doi: 10.1094/PHYTO-08-18-0319-FI. Epub 2018 Dec 18.

27. EFSA Panel on Plant Health (PLH), C Bragard, K Dehnen-Schmutz, F Di Serio, P Gonthier, M-A Jacques, JAJ Miret, AF Justesen, A MacLeod, CS Magnusson, P Milonas, JA Navas-Cortés, R Potting, PL Reignault, HH Thulke, W van der Werf, AV Civera, J Yuen, L Zappalà, **D Boscia**, D Chapman, G Gilioli, R Krugner, A Mastin, A Simonetto, JR Spotti Lopes, S White, J Cortinas Abrahantes, A Delbianco, A Maiorano, O Mosbach-Schulz, G Stancanelli, M Guzzo, S Parnell. 2019. Update of the Scientific Opinion on the risks to plant health posed by Xylella fastidiosa in the EU territory. EFSA Journal, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5665

28. M Saponari, G D'Attoma, R Abou Kubaa, G Loconsole, G Altamura, S Zicca, D Rizzo, D Boscia. 2019. A new variant of Xylella fastidiosa subspecies multiplex detected in different host plants in the recently emerged outbreak in the region of Tuscany, Italy. EUROPEAN JOURNAL OF PLANT PATHOLOGY | https://doi.org/10.1007/s10658-019-01736-9

29. A Giampetruzzi, MP Velasco-Amo, E Marco-Noales, M Montes-Borrego, M Román-Écija, I Navarro, A Monterde, S Barbé, R.P.P. Almeida, P Saldarelli, M Saponari, V Montilon, VN Savino, D Boscia, B.B. Landa. 2018. Draft Genome Resources of Two Strains ("ESVL" and "IVIA5901") of Xylella fastidiosa Associated with Almond Leaf Scorch Disease in Alicante, Spain. Phytopathology, https://doi.org/10.1094/PHYTO-09-18-0328-A

30. S.M. White, J.A. Navas-Cortés, J.M. Bullock, D. Boscia, D.S. Chapman. 2020. Estimating the epidemiology of emerging Xylella fastidiosa outbreaks in olives. Plant Pathology, DOI: 10.1111/ppa.13238

"Dichiaro ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli art. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000, sotto la propria responsabilità che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere".

"Autorizzo al trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti della legge 30/06/2003 n. 196 ".

Bari, 30 Dicembre 2020

Dott. Donato BOSCIA

europass

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome e cognome	**Andrea Luvisi**
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	
Luogo di nascita	
Residenza	
e-mail	

Esperienza professionale

Durata	2018, attività in corso
Posizione ricoperta	Professore di II fascia
Attività	Didattica e ricerca
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università del Salento, Piazzetta Arco di Trionfo, I-73100 Lecce
Settore	Patologia vegetale

Durata	2020, attività in corso
Posizione ricoperta	Presidente del Consiglio didattico del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
Attività	Coordinamento delle attività didattiche del Corso di Laurea
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università del Salento, Piazzetta Arco di Trionfo, I-73100 Lecce
Settore	Didattica

Durata	2016, attività in corso
Posizione ricoperta	Responsabile del Laboratorio accreditato di Patologia Vegetale dell'Università del Salento
Attività	Diagnostica fitopatologica dei fruttiferi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università del Salento, Piazzetta Arco di Trionfo, I-73100 Lecce
Settore	Patologia vegetale

Durata	2019, attività in corso
Posizione ricoperta	Membro Collegio di Dottorato in Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali
Attività	Didattica e ricerca
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università del Salento, Piazzetta Arco di Trionfo, I-73100 Lecce
Settore	Patologia vegetale

Durata	2017-2020
Posizione ricoperta	Vice Presidente del Consiglio didattico del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
Attività	Coordinamento delle attività didattiche del Corso di Laurea
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università del Salento, Piazzetta Arco di Trionfo, I-73100 Lecce
Settore	Didattica

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.europa.eu
© Comunità europee, 2003 20060628

8

Durata	2018, attività in corso
Posizione ricoperta	Accademico Corrispondente
Attività	Collaborazione nelle attività dell'Accademia
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Accademia Italiana della Vite e del Vino, Via Logge Degli Uffizi Corti, 1 - 50122 Firenze
Settore	Patologia vegetale
Durata	2017-2019
Posizione ricoperta	Membro Collegio di Dottorato in Nanotecnologie
Attività	Didattica e ricerca
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università del Salento, Piazzetta Arco di Trionfo, I-73100 Lecce
Settore	Patologia vegetale
Durata	2015-2018
Posizione ricoperta	Ricercatore tempo determinato tipo b
Attività	Didattica e ricerca
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università del Salento, Piazzetta Arco di Trionfo, I-73100 Lecce
Settore	Patologia vegetale
Durata	2012-2015
Posizione ricoperta	Membro "Commissione di studio per accertamenti fitosanitari di TOS.CO.VIT."
Attività	Certificazione e diagnostica fitopatologica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Associazione Toscana Costitutori Viticoli, Via Vecchia di Marina 6, I-56010 San Piero a Grado (PI)
Settore	Patologia vegetale
Durata	2002-2015
Posizione ricoperta	Assegnista di ricerca, collaboratore scientifico, borsista di studio
Attività	Ricerca in patologia della vite, certificazione e diagnostica fitopatologica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Pisa, via Pacinotti 43, I-56126 Pisa
Settore	Patologia vegetale

Attività didattica

Presidente del Consiglio didattico del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia presso l'Università del Salento (2017-2020).
Vice presidente del Consiglio didattico del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia presso l'Università del Salento (2017-2020).
Garante per il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia presso l'Università del Salento (dal 2019).
Responsabile per la Summer School "InRosa – Innovazione per i Vini Rosati" presso l'Università del Salento (2018).
Attività didattica dall'a.a. 2019/2020 presso l'Università del Salento in:
• Patologia vegetale
Attività didattica dall'a.a. 2015/2016 presso l'Università del Salento in:
• Fisiologia vegetale, produttività e qualità dei prodotti (modulo II)
Attività didattica dall'a.a. 2018/2019 presso la Scuola Superiore ISUFI in:
• Pratica della sostenibilità
Attività didattica per l'a.a 2015/2016 presso l'Università del Salento nel Corso di Dottorato in Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali
Attività di docenza per i corsi per l'abilitazione all'attività di consulenza fitosanitaria così come previsto dal Piano di Azione Nazionale (PAN) D.M. 22/01/2014 – "Disciplina per il rilascio ed il rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita, all'acquisto ed utilizzo di prodotti fitosanitari e per la consulenza sull'impiego" (Lecce, 2016-2018; Taranto, 2016).

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.europa.eu
© Comunità europee, 2003 20060628

Partecipazione in Programmi di Ricerca

Responsabile:
• 2019-2020: Regione Puglia "Progetto integrato di paesaggio nelle aree compromesse e degradate dalla *Xylella*"
• 2019-2020: Regione Puglia "Screening del germoplasma olivicolo salentino per l'individuazione di accessioni resistenti a *Xylella fastidiosa*"
• 2017-2018: Regione Puglia – Servizio Osservatorio fitosanitario "Strategie di controllo integrato per il contenimento di *Xylella fastidiosa* in oliveti pugliesi ed analisi epidemiologica del Complesso del Disseccamento Rapido dell'Olivo"
• 2017: Techfem Spa "Consulenza per gestione ulivi sul MET interconnessione TAP"
• 2017: Amministrazione Provinciale di Lecce "Esecuzione di analisi RT-PCR di presenza *Xylella fastidiosa* in campioni di olivo (*Olea europaea* L.)"
• 2016-2017: Regione Puglia – Servizio Osservatorio fitosanitario "Attività di analisi di laboratorio per il contenimento delle infezioni da *Xylella fastidiosa*"
• 2016: Amministrazione Provinciale di Lecce "Accertamento della presenza di *Xylella fastidiosa* in piante di olivo monumentali situate a Casarano"

Partecipazione:
• 2016-2018: Progetto Cluster Tecnologici Regione Puglia "Tecnologie Avanzate per Produzioni Agroalimentari Sicure e Sostenibili – TAPASS".
• 2016: United States Department of Agriculture USDA "Develop novel research and extension opportunities for underrepresented students in Hispanic Serving Institutions"
• 2015: Regione Toscana "Supporto tecnico/scientifico alle attività istituzionali svolte dai laboratori del Servizio Fitosanitario della Regione Toscana e studio sulla diffusione dei Giallumi della Vite in ambito regionale"
• 2014: Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, Regione Piemonte "Marcatura elettronica e genetica per la tracciabilità clonale e sanitaria nella filiera vivaistica viticola (MicroGenVine)".
• 2014: Regione Toscana "Supporto tecnico/scientifico al Laboratorio di Diagnostica Fitopatologica e di Biologia Molecolare del Servizio Fitosanitario della Regione Toscana per aspetti diagnostici di fitovirus, viroidi e fitoplasmi"
• 2013: Regione Toscana "Supporto tecnico/scientifico al Servizio Fitosanitario della Regione Toscana per il monitoraggio della diffusione di virus di qualità in Prunus ornamentali nel comprensorio vivaistico pistoiese"
• 2009: MiPAAF ARNADIA – Vite "Validazione dei protocolli di analisi diagnostica adottati dal Decreto 13 dicembre 2011 Linee guida per l'esecuzione di analisi fitosanitarie sui campi di piante madri dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite, ai sensi del decreto 7 luglio 2006, allegato I"
• 2004: PRIN "Vapore d'acqua e sostanze a reazione esotermica per la geodisinfezione a basso impatto ambientale: una possibile alternativa all'impiego del bromuro di metile"

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.europa.eu
© Comunità europee, 2003 20060528

Attività di Editore/Revisore per riviste scientifiche

Editore associato presso:
- PLOS ONE (Public Library of Science) (2016, in corso)
- Pathogens (MDPI) (2019, in corso)
- Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca (AcademicPres) (2016, in corso)
- Advances in Horticultural Science (Firenze University Press) (2012, in corso)
- Agricultural Science (Science and Education Centre of North America) (2012-2014)

Revisore per:
- Advances in Horticultural Science
- Agricultural Science
- AIMS Biophysics
- Applied Sciences
- Biological Invasions
- Biology
- Biosystem Engineering
- CAB Review
- Computers and Electronics in Agriculture
- Environmental Engineering and Management Journal
- European Journal of Plant Pathology
- Frontiers in Plant Science
- Forest
- International Journal of Molecular Science
- Journal of Agricultural Science
- Journal of Agricultural Science and Technology
- Journal of Phytopathology
- Journal of Plant Physiology & Pathology
- Microorganism
- Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca
- Pathogens
- Pest Management Science
- Plant Disease
- Plant Methods
- Plant Pathology
- PLOS One
- Recent Patents on Computer Science
- Sensors

Istruzione e formazione

Date	2008-2010
Titolo della qualifica rilasciata	Dottore di Ricerca in Scienze delle Produzioni Vegetali
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Inibitori della biosintesi delle purine per la terapia antivirale nei vegetali: nuove molecole, strategie di potenziamento e meccanismi di azione
Nome organizzazione erogatrice	Scuola Superiore Sant'Anna, Piazza Martiri della Libertà 33, I-56127 Pisa Tel.: 050 883111 - Università di Pisa, via Pacinotti 43, I-56126 Pisa Tel.: 050 2212111
Livello/votazione	Dottorato di Ricerca, Ph.D. 110/110

Date	1997-2003
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, indirizzo Biotecnologico
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Economia e politica agraria ed aziendale, fisiologia vegetale, biologia, agronomia e coltivazioni, difesa delle colture, biotecnologie, tecnologie alimentari e della post-raccolta
Nome organizzazione erogatrice	Università di Pisa, via Pacinotti 43, I-56126 Pisa Tel.: 050 2212111
Livello/votazione	110/110 con lode

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.europa.eu
© Comunità europee, 2003 20060628

11

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

	Comprensione				Parlato				Scritto	
Livello europeo (*)	Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
Inglese	B2	Livello intermedio	C1	Livello avanzato	B2	Livello intermedio	B2	Livello intermedio	C1	Livello avanzato

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative

• Progettazione, organizzazione e gestione del Laboratorio accreditato di Patologia Vegetale dell'Università del Salento (Responsabile)
• Membro del Comitato scientifico della conferenza "40 Years of Horticulture Education in Cluj-Napoca, 1977-2017" (27 settembre 2017, Cluj-Napoca, Romania)
• Membro del Comitato organizzativo della giornata di studio "I Nuclei di premoltiplicazione e altri interventi per la qualificazione del materiale di propagazione viticolo in Italia" (15 novembre 2013, Crespina, PI)
• Progettazione ed organizzazione del convegno dell'Università di Pisa "I microchip in viticoltura: nuove possibilità per la tracciabilità dei materiali di impianto e la loro gestione informatizzata" (10 settembre 2010, Crespina, PI)
• Progettazione ed organizzazione del convegno dell'Università di Pisa "I vitigni autoctoni del territorio livornese: il caso studio dell'Aleatico dell'Isola d'Elba" (5 maggio 2007, Livorno)

Capacità e competenze tecniche

Conoscenza ed utilizzo di tecniche di biologia molecolare quali PCR, RT-PCR, qPCR, LAMP
Conoscenza ed utilizzo di tecniche immunoenzimatiche
Conoscenza ed utilizzo di spettrofotometri UV-VIS

Capacità e competenze informatiche

Conoscenza di base delle applicazioni grafiche PhotoShop
Conoscenza di base delle applicazioni web Dreamweaver
Buona conoscenza dei S.O. MS Windows 7 e seguenti
Buona conoscenza degli applicativi da ufficio MS Office 2003 e seguenti

Patente Patente di guida A e B

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.europa.eu
© Comunità europee, 2003 20060628

Ulteriori informazioni

Autore di 94 pubblicazioni scientifiche (Scopus), tra le quali:

Sabella E., Moretto S., Gartner H., **Luvisi A.**, De Bellis L., Vergine M., Saurer M., Cherubini P., 2020. Increase in ring width, vessel number and δ18 in olive trees infected with *Xylella fastidiosa*. Tree physiology 44: 1583-1594.

Vergine M., Meyer J.B., Cardinale M., Sabella E., Hartmann M., Cherubini P., De Bellis L., **Luvisi A.**, 2020. The *Xylella fastidiosa*-resistant olive cultivar "Leccino" has stable endophytic microbiota during the Olive Quick Decline Syndrome (OQDS). Pathogens 9: 35.

Sabella E., Aprile A., Genga A., Siciliano T., Nutricati E., Nicolì F., Vergine M., Negro C., De Bellis L., **Luvisi A.**, 2019. Xylem cavitation susceptibility and refilling mechanisms in olive trees infected by *Xylella fastidiosa*. Scientific Reports 9: 9602.

Nicolì F., Negro C., Nutricati E., Vergine M., Aprile A., Sabella E., Damiano G., De Bellis L., **Luvisi A.**, 2019. Accumulation of azelaic acid in *Xylella fastidiosa*-infected olive trees: a mobile metabolite for health screening. Phytopathology 109: 318-325.

Chiriacò M.S., **Luvisi A.**, Primiceri E., Sabella E., De Bellis L., Maruccio G., 2018. Development of a lab-on-a-chip method for rapid assay of *Xylella fastidiosa* subsp. *pauca* strain CoDiRO. Scientific Reports 8: 7376.

Sabella E., Pierro R., **Luvisi A.**, Panattoni A., D'Onofrio C., Scalabrelli G., Nutricati E., Aprile A., De Bellis L., Materazzi A., 2018. Phylogenetic analysis of viruses in Tuscan *Vitis vinifera sylvestris* (Gmeli) Hegi. PLoS ONE 13(7): e0200875.

Pierro R., Passera A., Panattoni A., Rizzo D., Stefani L., Bartolini L., Casati P., **Luvisi A.**, Quaglino F., Materazzi A., 2018. Prevalence of a 'Candidatus Phytoplasma solani' strain, so far associated only with other hosts, in Bois noir-affected grapevines within Tuscan vineyards. Annals of Applied Biology 173: 202-212.

Panattoni A., Rinaldelli E., Materazzi A., Bandinelli R., De Bellis L., **Luvisi A.**, 2018. Electronic identification systems for reducing diagnostic workloads after disease outbreak. Plant Pathology 67: 750-756.

Pierro R., Passera A., Panattoni A., Casati P., **Luvisi A.**, Rizzo D., Bianco P.A., Quaglino F., Materazzi A., 2018. Molecular typing of 'bois noir' phytoplasma strains in the Chianti Classico area (Tuscany, central Italy) and their association with symptom severity in Vitis vinifera L. cv. Sangiovese. Phytopathology 108: 362-373.

Sabella E., **Luvisi A.**, Aprile A., Negro C., Vergine M., Nicolì F., Miceli A., De Bellis L, 2018. *Xylella fastidiosa* induces differential expression of lignification related-genes and lignin accumulation in tolerant olive trees cv. Leccino. Journal of Plant Physiology 220: 60-68.

Cruz A., **Luvisi A.**, De Bellis L., Ampatzidis Y., 2017. X-FIDO: an effective application for detecting Olive Quick Decline Syndrome with deep learning and data fusion. Frontiers in Plant Science 8: 1741.

Luvisi A., Aprile A., Sabella E., Vergine M., Nicolì F., Nutricati E., Miceli A., Negro C., De Bellis L., 2017. *Xylella fastidiosa* subsp. *pauca* (CoDiRO strain) infection in four olive (*Olea europaea* L.) cultivars: profile of phenolic compounds in leaves and progression of leaf scorch symptoms. Phytopathologia Mediterranea 56: 259-273.

Rizzo D., Materazzi A., Stefani L., Panattoni A., Pierro R., De Bellis L., **Luvisi A.**, 2017. The occurrence of viruses and viroids in ornamental citrus mother plants in Tuscany (Central Italy). Crop Protection 102: 137-140.

Gill H.K., Aujila I.S., De Bellis L., **Luvisi A.**, 2017. The role of soil solarization in India: how an unnoticed practice could support pest control. Frontiers in Plant Science 8: 1515.

Luvisi A., 2016. Electronic identification technology for agriculture, plant, and food. A review. Agronomy for Sustainable Development 36: 13.

Luvisi A., Panattoni A., Materazzi A., 2015. Heat treatments for sustainable control of soil viruses. Agronomy for Sustainable Agriculture 35: 657-666.

Luvisi A., Lorenzini G., 2014. RFID-plants in the smart city: Applications and outlook for urban green management. Urban Forestry & Urban Greening 13: 630–637.

Luvisi A., Panattoni A., Rinaldelli E., Pagano M., Mannini F., Gribaudo I., Bandinelli R. 2014. Application of tracking implants in grape hybrids: Adjustments to production practices and new health-compliant methodologies. Computers and Electronics in Agriculture 108: 130-134.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

Lecce, 30.12.2020

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.europa.eu
© Comunità europee, 2003 20060628

Personal information

Name: Daniele Cornara

Address:

Telephone:

e-mail: **danielecornara@gmail.com, dcornara@ica.csic.es**

Citizenship: Italian

Birth date:

Birthplace:

Skype:

https://www.researchgate.net/profile/Daniele_Cornara

https://orcid.org/0000-0001-8258-2291

Scopus Author ID 56010410200

Education

- PhD. Thesis on "Xylella fastidiosa pauca codiro strain: vector ecology and disease epidemiology". University of Bari, DiSSPA. 27 April 2017
- Master in Crop Protection (Grade: 110/110 cum laude). University of Bari, DiSSPA. February 2012.
- Bachelor in Agricultural science and technology (Grade 110/110 cum laude). University of Bari, DiSSPA. July 2009.

Research experience

- **Research Fellow "Marie Sklodowska-Curie Individual Global Fellowship 2018":** University of California Berkeley and CSIC (Madrid). March 1st, 2020 - ongoing
- **Scientific consultant:** Evaluation of plant-derived active compounds for the control of *Citrus* spp. pests under organic management (RELACS project, H2020). Head of the EPG lab. CIHEAM-IAM Bari, 15 June 2020-ongoing.
- **Research fellow, PI "Marie Sklodowska-Curie Individual Global Fellowship 2018":** Project XYL-SPIT (Understanding the relationship between *Xylella fastidiosa* and the meadow spittlebug *Philaenus spumarius* for a sustainable bacterial-mediated diseases control), Horizon 2020, Grant Agreement number 835732. University of Berkeley (USA) and CSIC-Madrid. 16 January 2020-15 May 2020.
- Research consultant: Evaluation of plant-derived active compounds for the control of *Citrus* spp. pests under organic management. CIHEAM-IAM Bari, 3 June-31 December 2019.
- Post-doctoral fellowship: Philaenus spumarius feeding behavior and transmission mechanism of Xylella fastidiosa. ICA-CSIC, Madrid. 3 May 2017 – 28 February 2019
- Research scholarship: Electronic monitoring of insect feeding behaviour (Epg) when exposed to insecticide treated plants. Fundacion Premio Arce, Madrid, Spain. 5 April 2017- 2 May 2017
- Research stay: EPG analysis of Philaenus spumarius feeding behavior and possible mechanism involved in the transmission of Xylella fastidiosa. CSIC-ICA Madrid, Spain. September-November 2016

- Research stay: Philaenus spumarius transmission of Xylella fastidiosa, relation between X.fastidiosa and phloem feeders (E.variegatus); relation X. fastidiosa vectors-DSF plants. University of California Berkeley, ESPM, Almeida's lab. March-November 2015
- Researcher: survey of quarantine plant pathogen and pests: field monitoring and laboratory identification (PCR, ELISA, DiTBIA). Survey of Scaphoideus titanus in Apulian vineyards. Tutor for master thesis in entomology. CIHEAM (Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterraneennes) Bari. April-October 2013
- Scholarship on quarantine plant pathogens and pests: field monitoring and laboratory identification (PCR, ELISA, DiTBIA). CIHEAM (Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterraneennes) Bari. May 2012 to July 2012
- Scholarship on quarantine plant pathogen and pests: field monitoring and laboratory identification (PCR, ELISA, DiTBIA). CIHEAM (Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterraneennes) Bari. April 2011 to June 2011

Peer-reviewed Publications

- Mokrane, S., Cavallo, G., Tortorici, F., Romero, E., Fereres, A., Djelouah, K., Verrastro, V., Cornara, D., 2020. Behavioral effects induced by organic insecticides can be exploited for a sustainable control of the Orange Spiny Whitefly *Aleurocanthus spiniferus*. Scientific Reports 10, 15746. https://doi.org/10.1038/s41598-020-72972-x
- Desprez-Loustau M.L., Yilmaz Balci, Cornara D., Gonthier P., Robin C., Marie-Agnès Jacques (2020) Is Xylella fastidiosa a serious threat to European forests? Forestry. DOI: 10.1093/forestry/cpaa029
- Cornara, D., Marra, M., Morente, M., Garzo, E., Moreno, A., Saponari, M., Fereres, A., 2020. Feeding behavior in relation to spittlebug transmission of Xylella fastidiosa. Journal of Pest Science. https://doi.org/10.1007/s10340-020-01236-4
- Cornara D, Marra M, Tedone B, Cavalieri V, Porcelli F, Fereres A, Purcell A, Saponari M (2020) No evidence for cicadas' implication in *Xylella fastidiosa* epidemiology. Entomologia Generalis doi: 10.1127/entomologia/2019/0912
- Vincenzo Cavalieri, Giuseppe Altamura, Giulio Fumarola, Michele di Carolo, Maria Saponari, Daniele Cornara, Domenico Bosco, Crescenza Dongiovanni 2019 Transmission of *Xylella fastidiosa* subspecies *pauca* sequence type 53 by different insect species. Insects 10(10):324 https://doi.org/10.3390/insects10100324
- Markheiser A, Cornara D, Fereres A, Maixner M 2019 Analysis of vector behavior as a tool to predict *Xylella fastidiosa* patterns of spread. Entomologia Generalis doi: 10.1127/entomologia/2019/0841
- Cornara D, Morente M, Markheiser A, Bodino N, Tsai CW, Fereres A, Redak RA, Perring T, Lopes JRS 2019. An overview on the worldwide vectors of *Xylella fastidiosa*. Entomologia Generalis. doi: 10.1127/entomologia/2019/0811
- Cornara D, Ripamonti M, Morente M, Garzo E, Bosco D, Moreno A, Fereres A, 2019. Artificial diet delivery system for *Philaenus spumarius*, the European vector of *Xylella fastidiosa*. Journal of Applied Entomology. DOI: 10.1111/jen.12655
- Morente M, Cornara D, Plaza M, Durán JM, Capiscol C, Trillo R, Ruiz M, Ruz C, Sanjuan S, Pereira JA, Moreno A, Fereres A, 2018. Distribution and Relative Abundance of Insect Vectors of *Xylella fastidiosa* in Olive Groves of the Iberian Peninsula. Insects. 9(4), 175, doi:10.3390/insects9040175.
- Zeilinger AR, Turek D, Cornara D, Sicard A, Lindow SE and Almeida RPP 2018. Bayesian vector transmission model detects conflicting interactions from transgenic disease resistant grapevines. Ecosphere. 9(11), e02494.
- Morente M, Cornara D, Moreno A, Fereres A, 2018. Continuous indoor rearing of *Philaenus spumarius*, the main European vector of *Xylella fastidiosa*. J Appl Ent. DOI: 10.1111/jen.12553.
- Cornara D, Garzo E, Morente M, Moreno A, Alba-Tercedor J, Fereres A, 2018. EPG combined with micro-CT and video recording reveals new insights on the feeding behavior of *Philaenus spumarius*. PlosOne. DOI: 10.1371/journal.pone.0199154.

- Cornara, D., Bosco, D., Fereres, A., 2018. *Philaenus spumarius*: when an old acquaintance becomes a new threat to European agriculture. J Pest Sci. doi: 10.1007/s10340-018-0966-0
- Cornara, D., Cavalieri, V., Dongiovanni, C., Altamura, G., Palmisano, F., Bosco, D., Porcelli, F., Almeida, R.P.P., Saponari, M., 2017. Transmission of *Xylella fastidiosa* by naturally infected *Philaenus spumarius* (Hemiptera, Aphrophoridae) to different host plants. J. Appl. Entomol. 141(1-2), 80-87. doi:10.1111/jen.12365
- Cornara, D., Saponari, M., Zeilinger, A.R., Stradis, A. de, Boscia, D., Loconsole, G., Bosco, D., Martelli, G.P., Almeida, R.P.P., Porcelli, F., 2017. Spittlebugs as vectors of *Xylella fastidiosa* in olive orchards in Italy. J Pest Sci. 90(2), 521-530. doi:10.1007/s10340-016-0793-0
- Cornara, D., Sicard, A., Zeilinger, A.R., Porcelli, F., Purcell, A.H., Almeida, R.P.P., 2016. Transmission of *Xylella fastidiosa* to grapevine by the meadow spittlebug. Phytopathology 106, 1285–1290.
- Saponari, M., Loconsole, G., Cornara, D., Yokomi, R.K., De Stradis, A., Boscia, D., Bosco, D., Martelli, G.P., Krugner, R., Porcelli, F., 2014. Infectivity and transmission of *Xylella fastidiosa* by *Philaenus spumarius* (Hemiptera: Aphrophoridae) in Apulia, Italy. Journal of economic entomology 107, 1316–1319.
- Digiaro, M., Elbeaino, T., Valentini, F., Cornara, D., Percoco, A., Guario, A., Porcelli, F., 2014. First record in Apulia of *Scaphoideus titanus*, the vector of Flavescence dorée. Journal of Plant Pathology 96(2).
- Cioffi, M., Cornara, D., Corrado, I., Jansen, M.G.M., Porcelli, F., 2013. The status of *Aleurocanthus spiniferus* from its unwanted introduction in Italy to date. Bulletin of Insectology 66, 273–281.

Conferences/Presentations

- Cornara 2019 Insights into the transmission of Xylella fastidiosa by Philaenus spumarius. 2nd European Conference on Xylella fastidiosa. Ajaccio (Corsica) 29-30 October 2019
- Cornara D., 2018. Xylella fastidiosa: una amenaza imprevisible? PHYTOMA scientific meeting, Ateneo de Valencia (Valencia, Spain), 12-13 Decmber 2018. **Invited speaker**
- Cornara D., 2018. Transmission mechanism of Xylella fastidiosa: known, unknown, ongoing. European PhD network "Insect Science". IX Annual Meeting. Firenze, 14-16 November 2018. **Invited speaker**
- Cornara D., 2018. Transmission mechanism of Xylella fastidiosa: known, unknown, ongoing. DAFNAE, Università degli Studi di Padova. Seminar. **Invited speaker**
- Cornara D., Morente M., Garzo E., Moreno A., Fereres A., 2018. Implicación de *Neophilaenus campestris* en la epidemiología de *Xylella fastidiosa* en España. XIX Congreso de la Sociedad Espanola de Fitopatologia (SEF), 8-10 October 2018, Toledo (Spain).
- Cornara D., Garzo E., Moreno A., Altamura G., Saponari M., Fereres A. 2018. Feeding behavior associated to the transmission of Xylella fastidiosa by the meadow spittlebug Philaenus spumarius. 11th International Congress of Phytopathology, 29 July-3 August 2018, Boston (USA).
- Cornara D. Fereres A. 2018. Transmission mechanism of *Xylella fastidiosa*: known, unknown, ongoing. European Congress of Entomology (ECE), 2-6 July 2018, Napoli (Italy). **Invited speaker.**
- Cornara D., Morente M., Garzo E., Moreno A., Fereres A., 2017. EPG studies on *Philaenus spumarius* feeding behavior and *Xylella fastidiosa* transmission mechanism. European conference on Xylella fastidiosa. Palma de Mallorca (Spain), 13-15 November 2017.
- Cornara D., 2017. *Philaenus spumarius*: when an old acquaintance become a new threat to European agriculture. Jornada tecnica agroalimentaria Xylella fastidiosa. 10 October 2017, Murcia (Spain). **Invited speaker.**
- Cornara D., Morente M., Garzo E., Moreno A., Fereres A., 2017. Feeding behavior of *Philaenus spumarius*, the main vector of *Xylella fastidiosa* in Europe. HPIS, 4-8 June 2017, CSIC Madrid (Spain).
- Cornara D., Nocera A., Corrado I., Verrastro V., Lamaj F., El Kenawy A., Russo V., Porcelli F., 2016. *Zelus renardii* (Kolenati, 1857) (Heteroptera Reduviidae): un promettente predatore della

Macrohomotoma gladiata (Kuwayama, 1908) (Psylloidea Homotomidae) sui *Ficus microcarpa* Hort. Berol. ex Walp . (Moraceae) ornamentali del verde urbano a Bari. XXV CNIE, 20-24 Giugno 2016, Padova (Italy).

- El Kenawy A., El-Heneidy A., Cornara D., Rapisarda C., Porcelli F., 2016. *Aleurocanthus spiniferus* (Quaintance, 1903) an alien invasive Aleyrodidae. XXV CNIE, 20-24 Giugno 2016, Padova (Italy).
- Cornara D., Cavalieri V., Nocera A., Mazzoni V., Roberto R., Russo V., Porcelli F., 2016. The *Ommatissus binotatus* Fieber (Hemiptera: Tropyduchidae) in Apulia. XXV CNIE, 20-24 Giugno 2016, Padova (Italy).
- Cornara D., Cavalieri V., Nocera A., Tagarelli N., Valentini F., Lorusso D., Cavallo G., Mazzoni V., Valdete S., Dongiovanni C., Porcelli F., 2016. Auchenorryncha of olive orchards infected by *Xylella fastidiosa* in Apulia. XXV CNIE, 20-24 Giugno 2016, Padova (Italy).
- Cornara D., Sicard A., Zeilinger A.R., Porcelli F., Purcell A.H., Almeida R.P.P., 2016. Trasmissione di Xylella fastidiosa su vite da parte di *Philaenus spumarius*. XXV CNIE, 20-24 Giugno 2016, Padova (Italy).
- Cornara D., F. Porcelli F. 2014. Observations on the biology and ethology of Aphrophoridae: Philaenus spumarius (L.) in the Salento peninsula. International Symposium on the European outbreak of *Xylella fastidiosa* in Olive, October, 21-24 Ottobre 2014 Gallipoli (Lecce) - Locorotondo (Bari), Italy.
- Cornara D., G. Loconsole, D. Boscia, A. De Stradis, R.Y. Yokomi, D. Bosco, F. Porcelli, M. Saponari. 2014. Survey of the Auchenorrhyncha in Salento peninsula in search of putative vectors of *Xylella fastidiosa* strain CoDiRO. International Symposium on the European outbreak of Xylella fastidiosa in Olive, October, 21-24 2014 Gallipoli (Lecce) - Locorotondo (Bari), Italy.
- Porcelli F., Cornara D., Digiaro M., Elbeaino T., Guario A., Percoco A., Saponari M., Valentini F. 2014 – Ritrovamento in Puglia di Scaphoideus titanus. Congresso Nazionale Italiano di Entomologia. 9-14 giugno 2014, Orosei (NU, Italy).
- Cornara D., Funaro F., Tangorra P., Porcelli F. 2014 - Ubiquity: Uniform Base Inquiry Utility. EAFE meeting. 9-11 Aprile 2014, Lille (France).

Teaching Experience
EPG workshop Training Course. 8-10 June 2017. ICA-CSIC, Madrid (Spain).
Master on *Xylella fastidiosa*-CIHEAM Zaragoza (Spain). 12-16 November 2018
Adjunt Professor, PhD couse Programme in Agrifood and Environmental Science, University of Trento. 2020-ongoing

Supervising
Supervisor master thesis in entomology, IPM department, CIHEAM Bari (2013-ongoing)

Organization of conferences and research expeditions
World congress "3rd Hemipteran-Plant Pathogen Interaction Symposium: HPIS", Madrid (Spain), 4-8 June 2017

Research projects coordination
Scientific director technical desk "Resilienza"
PI "Marie Sklodowska-Curie Individual Global Fellowship 2018": Project XYL-SPIT (Understanding the relationship between *Xylella fastidiosa* and the meadow spittlebug *Philaenus spumarius* for a sustainable bacterial-mediated diseases control), Horizon 2020, Grant Agreement number 835732

Awards
XXXII Premio Binaghi, Società Entomologica Italiana (Napoli, 3 June 2018)
Marie Curie fellowship (Marie Sklodowska-Curie Individual Global Fellowship 2018)

Affiliations/Memberships

Società Italiana di Entomologia

Funding
Italian Ministry of Research: doctoral scholarship
PonTe (Horizon 2020)
XF-ACTORS (Horizon 2020)
Marie Sklodowska-Curie Individual Global Fellowship (Horizon 2020)

Editorial activity:
Review editor for Frontiers of Plant Science
Topic Editor for Biology (MDPI)
Guest Editor (Special issue on Arthropod-borne pathogens) for Entomologia Generalis
Review activity for: Ecotoxicology, PlosOne, Journal of Pests Science, Chemosphere, Entomologia Generalis, Entomologia Experimentalis et Applicata, Phytoparasitica, Frontiers in Plant Science, Plant Protection Science, European Journal of Plant Pathology, Agronomy, Phytochemistry

Others
Reviewer Panel "3° Premio di laurea magistrale Annamaria Vercesi"
SEI (Italian Society of Entomology) representative and member of the organizing board of the Plant Health congress, 16 December 2020.

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

PROF. FRANCO NIGRO

Bari, 29 dicembre 2020

Dott. Franco Nigro

INDICE

		Pag.
1.	**NOTIZIE SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA E SCIENTIFICA**	3
1.1	***Note biografiche***	3
1.2	***Attività didattica***	4
1.4	***Soggiorni di studio all'estero***	5
1.5	***Coordinamento e partecipazione a progetti di ricerca***	5
1.6	***Associazioni scientifiche***	6
1.8	***Attività svolta in qualità di esperto***	7
2	**ATTIVITÀ SCIENTIFICA**	7
2.1	***Pubblicazioni scientifiche – elenco generale***	7
2.2	***Lavori a stampa su riviste nazionali e internazionali (Journal articles)***	8
2.3	***Astract in rivista (Journal abstract)***	13
2.4	***Lavori a stampa su atti di convegni e congressi, nazionali e Internazionali (National and international Proceedings and Conference paper)***	17
2.5	***Riassunti di poster o di comunicazioni a convegni (Conferences communications and posters' abstract)***	23
2.6	***Capitoli di libri (Book Chapters)***	27
2.7	***Opuscoli divulgativi ed altro***	28
2.8	***Brevetti***	28

1. NOTIZIE SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA E SCIENTIFICA

1.1 Note biografiche

- Nato a il .
- Nel febbraio del 1989 ha conseguito la laurea in Scienze Agrarie con voti 110 su 110 e lode, presso l'Università degli Studi di Bari, con una tesi sperimentale in Chimica del Suolo dal titolo: "Cinetica di desormimento del K determinata in EUF su suoli meridionali". Relatore Prof. Ciro Testini.
- Nell'aprile del 1989 ha conseguito l'abilitazione per l'esercizio della professione di Dottore Agronomo.
- Dopo aver assolto agli obblighi di leva (01/05/1989-30/04/1990), dal maggio 1990 ha frequentato il Dipartimento di Protezione delle Piante dalle Malattie dell'Università di Bari.
- Nel giugno 1990 ha vinto una borsa di studio del Consiglio Nazionale delle Ricerche presso il Centro di Studio dei Virus e delle Virosi delle Colture Mediterranee, dove ha svolto ricerche sulla presenza di RNA bicatenario in un isolato ipovirulento di *Phoma tracheiphila* e su tentativi di trasmissione di micovirus nello stesso fungo.
- Nel gennaio 1992 è risultato vincitore del concorso nazionale per l'ammissione al Dottorato di Ricerca in Patologia Vegetale (sede amministrativa: Università di Bari).
- Nell'ottobre 1993 è risultato vincitore del Concorso Ordinario a cattedra (DM 23 marzo 1990), per la classe XVI-Chimica Agraria, nelle scuole secondarie superiori, collocandosi al primo posto nella graduatoria regionale di merito. Nominato in ruolo e posto in congedo straordinario fino al 30 ottobre 1994, poiché impegnato nell'attività di ricerca inerente al corso di Dottorato, ha prestato servizio quale docente di ruolo Chimica Agraria presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Basile Caramia" (Locorotondo, Bari) dal 1 novembre 1994 al 6 febbraio 1996.
- Nell'ottobre 1995 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca discutendo la tesi dal titolo: "L'irraggiamento UV-C nella prevenzione del marciume botritico di ortofrutticoli in postraccolta".
- Nel febbraio 1996 è risultato vincitore di una borsa Post-dottorato attivata presso il Dipartimento di Protezione delle Piante dalle Malattie dell'Università di Bari.
- Nel dicembre 1996 è risultato vincitore di un concorso nazionale a n° 1 posto di Ricercatore Universitario presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari, per il gruppo disciplinare G06B. Nominato ricercatore in data 17/12/1996, ha preso servizio il 19/12/1996.
- Nel periodo marzo-dicembre 1999 ha usufruito di una borsa di studio per l'estero della Fulbright Commission presso il Department of Plant Pathology, University of Wisconsin-Madison (USA).
- Nel dicembre 1999 è stato confermato nel ruolo di Ricercatore. In conseguenza della legge 22.4.1987, n. 158, ha optato per il regime di impegno a tempo pieno, mantenendolo a tutt'oggi.
- Dal febbraio 2001 fa parte del "Centro di Eccellenza di Genomica Comparata: geni coinvolti in processi fisiopatologici in campo biomedico ed agrario" (C.E.G.B.A.), finanziato dal MIUR (DM 31 gennaio 2001). In tale ambito, egli svolge ricerche, attraverso l'approntamento di diagnostici, sulla biodiversità di batteri e di specifici patogeni fungini di colture mediterranee (olivo, agrumi, drupacee) e di loro antagonisti.
- Dal 1 novembre 2001, a seguito di valutazione comparativa per la mobilità interna, è passato alla Facoltà di Scienze Biotecnologiche, di nuova istituzione, come Ricercatore Confermato del settore scientifico-disciplinare AGR/12, continuando a far parte del Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata.
- Nel novembre 2003 è risultato idoneo nella procedura di valutazione comparativa per la copertura di n. 1 posto di professore associato (SSD AGR/12- Patologia Vegetale), indetta dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano (II sessione 2003, indetta con D.R. n 1774/valcomp del 26/03/2003, G.U. - IV^ serie speciale n. 27 del 04/04/2003). A decorrere dal 1° ottobre 2005 è stato nominato Professore Associato presso la Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università degli Studi di Bari (D.R. n. 9869 del 29.09.2005).

- Il 1° novembre 2008 è stato confermato in ruolo quale Professore Associato presso la Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università degli Studi di Bari – Aldo Moro.
- Nell'ottobre del 2014 ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore di Prima Fascia per la classe di concorso 07/D1, Settore Scientifico Disciplinare AGR/12- Patologia Vegetale.
- Nel febbraio del 2020 ha assunto servizio quale Professore Ordinario di Patologia Vegetale pressso il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari – Aldo Moro.
- Attualmente svolge attività didattica e di ricerca presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DISSPA) della stessa Università.

1.2 Attività didattica

L'attività didattica è sintetizzata come di seguito.

1996/97- 1998/99: esercitazioni pratiche per i corsi di Patologia Vegetale (M-Z) e di Istituzioni di Patologia Vegetale, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrrie;

1999/2000-2012/13: componente di Commissioni di esame di diverse discipline afferenti ai settori scientifico-disciplinari AGR/12) e AGR/16, nell'ambito dei Corsi di Laurea della Facoltà di Agraria e di Scienze Biotecnologiche dell'Università di Bari;

1999/2000-2002/03: Patologia dei Prodotti e delle Derrate Agrarie (modulo di 50 ore); Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (supplenza);

2001/02 - 2007/08: Genomica delle Fitopatie da Stress Biotici ed Abiotici (6 CFU) e Biotecnologie per la Difesa delle Piante e dei Prodotti in Postraccolta (6 CFU) nel Corso di Laurea Specialistica in "Biotecnologie Alimentari e Vegetali" (Classe 7/s) della Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università degli Studi di Bari;

2001/02 – a tutt'oggi: componente del Collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Protezione delle Colture" afferente dapprima alla Scuola di Dottorato in "Produzioni vegetali, alimenti e ambiente", successivamente rinominato come Dottorato di Ricerca in "Biodiversità, Agricoltura, Ambiente – curriculum Protezione delle Colture" dell'Università di Bari. Nell'ambito dell'attività didattica frontale di tale Dottorato, svolge lezioni su più moduli per un totale di 3-5 CFU/anno. Tra i diversi moduli, si ricordano "Richiami di ecologia ed epidemiologia dei patogeni fungini e della microflora associata" (10 ore); "Isolamento e allevamento di funghi fitopatogeni; caratterizzazione di funghi fitopatogeni a mezzo di tecniche molecolari, anticorpi mono e policlonali, marcatori chimici ed altri metodi" (20 ore); "Sicurezza e Gestione dei laboratori di Ricerca" (10 ore).

2004/05 – 2005/06: Tecnologie di Difesa delle Malattie dei Prodotti in Postraccolta (3 CFU), Corso di Laurea Specialistica in Medicina delle Piante (Classe LM69) della Facoltà di Agraria;

2004/05- 2006/07: Presidente della Commissione per l'accertamento delle idoneità di Elementi di Informatica e della Lingua Inglese.

2007/2008 - 2010/11: Biotecnologie per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti di origine vegetale (6 CFU); Laboratorio di Diagnostica per l'Igiene degli Alimenti Vegetali (6 CFU) del corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione Umana (Classe LM-7, Biotecnologie agrarie);

2011/12 – a tutt'oggi, Biotecnologie per la Salubrità e la Sicurezza delle Produzioni vegetali (6 CFU) integrato con Certificazione delle Produzioni Agroalimentari (3 CFU), del corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione (Classe LM-7, Biotecnologie agrarie);

2014/15 – tutt'oggi modulo di Batteriologia Fitopatologica (3 CFU) del corso di Patologia Vegetale Generale II, corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie (L25).

Oltre all'insegnamento, il Prof. Nigro ha svolto **attività di gestione** come sintetizzato di seguito.

2007/08-2011/12: Coordinatore Didattico del Corso di Laurea triennale in Biotecnologie per le Produzioni Agricole e Alimentari (Classe 1) e del Corso di Laurea Specialistica in Biotecnologie Alimentari e Vegetali (Classe 7/S), nonché delle successive ristrutturazioni, rispettivamente, in Corso di Laurea Triennale in Biotecnologie per l'Innovazione di Processi e Prodotti, curriculum Agro-alimentare e Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione presso la Facoltà di Scienze Biotecnologiche;

2007-2012/13: Coordinatore del Progetto Erasmus per lo scambio di Studenti e Docenti dei Corsi di Laurea della Facoltà di Scienze Biotecnologiche;

2012/03 - tutt'oggi: Commissione Tirocini del Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione (Classe LM-7, Biotecnologie agrarie).

Infine, ha svolto cicli di lezioni, conferenze e seminari su invito, in corsi di aggiornamento in Italia e all'estero (Turchia, Libano, Siria, Palestina) per tecnici, studenti e agricoltori su problemi fitopatologici dell'olivo e degli agrumi.

L'attività didattica e di ricerca ha consentito al prof. Nigro di essere relatore di numerose tesi di Laurea Triennale (34) e di Laurea Specialistica (48) dei Corsi di Laurea delle Facoltà di Scienze Biotecnologiche e di Agraria, nonché, attualmente, del DiSSPA. Inoltre, è stato tutore di tesi del Dottorato di Ricerca in "Protezione delle Colture" (17), nonché supervisore di tesi del Master of Science "Integrated Pest Management of Mediterranean Fruit Tree Crops" (6), presso l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari.

1.3 Soggiorni di studio all'estero

Nel 1999 è risultato vincitore di una borsa di studio "Fulbright" che gli ha consentito di trascorrere un periodo di 9 mesi presso il Department of Plant Pathology dell'Università del Wisconsin-Madison (USA). Durante tale periodo, con la supervisione del Prof. John H. Andrews, ha svolto ricerche di carattere biologico-molecolare e biotecnologico sull'ecologia di microrganismi antagonisti di agenti fitopatogeni, attivi su frutta e ortaggi, con particolare riferimento all'ecologia del fungo lievitiforme *Aureobasidium pullulans.*

1.4 Coordinamento e partecipazione a progetti di ricerca

Nel corso della sua attività il Prof. Nigro ha partecipato come Componente/Responsabile/Coordinatore a numerosi programmi di ricerca finanziati dal MIUR, CNR, P.F.-RAISA del CNR, UE, Regione Puglia, Enti vari ed aziende private. I più rilevanti, possono essere schematizzati come di seguito:

PRIN 2002: *Patogeni fungini di ortofrutticoli in postraccolta e microrganismi antagonisti: meccanismi d'azione, ecologia e ottimizzazione dell'attività antagonistica*; Responsabile Unità; durata 24 mesi;

PRIN 2003: *Le malattie causate da specie terricole di* Phytophthora*: eziologia, diagnosi molecolare, epidemiologia e nuovi mezzi di difesa*; Responsabile Unità; durata 24 mesi;

PROGRAMMA n° 08.09: Assegno di Ricerca dell'Università degli Studi di Bari: "*Quantificazione in tempo reale del livello di trascritto di geni coinvolti nelle interazioni ospite-patogeno-antagonista,*

mediante real-time PCR" (D. R. n. 11266 del 21/11/2005), Responsabile Scientifico, durata 24 mesi (2006/07);

PROGETTO INTERREGIONALE: "*Frutticoltura Post-raccolta*" finanziato dalla Regione Emilia Romagna, Durata 2005-2009, Componente di Unità;

FRUMED-MiPAAF Delibera CIPE 17/2003 e 83/2003 - Sottoprogetto: "Produzione di materiale vivaistico di qualità in regime di agricoltura biologica (ProViSud)". Durata 24 mesi, 2006-2008; componente di Unità;

MINISTERO AFFARI ESTERI-COOPERAZIONE ITALIANA: "*Technical assistance for the improvement of olive oil quality in Syria*", Esperto formazione (workshop, seminari, incontri divulgativi) sulle malattie dell'olivo al personale tecnico e agli olivicoltori nelle principali aree olivicole della Siria), durata 24 mesi;

OLVIVA Progetto Interregionale: "*Qualificazione del vivaismo olivicolo: caratterizzazione varietale, sanitaria e innovazioni nella tecnica vivaisticai*" (Ente capofila e finanziatore: Regione Puglia); durata 2006-2008, Componente di Unità;

REGIONE PUGLIA: *Studio bio-etologico della cavalletta crociata (*Dociostaurus maroccanus *Thunb.), finalizzato al controllo delle relative infestazioni con metodi a basso impatto ambientale e con metodi biologici*", Responsabile dell'Unità Operativa "*Selezione e caratterizzazione di isolati di Metarhizium spp. funghi entomopatogeni attivi nel controllo di* Dociostaurus maroccanus *(Thunberg)*"; durata: 2006-2009.

SELGE: PO FESR 2007/2013 - Asse I - Linea di Intervento 1.2 - Azione 1.2.1 Rete regionale di laboratori per la selezione, caratterizzazione e conservazione di germoplasma e per la prevenzione della diffusione di organismi nocivi di rilevanza economica e da quarantena PO Puglia FESR 2007-2013, Asse I Linea 1.2 – PO FSE 2007 -2013 Asse IV; durata 48 mesi;

PRIN 2008: *Caratterizzazione di antagonisti microbici per il potenziamento di ammendanti organici nella lotta contro malattie radicali delle piante*; Responsabile Unità; durata 24 mesi;

BIOXYL, "Attività di batteri endofiti xilematici nel contenimento biologico di *Xylella fastidiosa* ceppo CODIRO in piante di olivo"; Responsabile Scientifico; durata 12 mesi, Bando Regione Puglia DD n. 496 del 14/10/2015 (Cod. C);

EPIZIXY, "Ulteriori studi di Epidemiologia ed Eziologia di *Xylella fastidiosa* in Salento"; Responsabile Scientifico; durata 24 mesi; Bando Regione Puglia DD n. 495 del 14110/2015 e n. 279 del 09/08/2016 (Cod. B);

UNITED POSPHOROUS LIMITED EUROPE LTD, "Efficacy of different products in controlling leaf spot, cercosporiosis, and anthracnosis on olive tree", Research Contract UPL Europe Ltd. – 2019, 12 mesi, Responsabile Scientifico;

XYLMAP, "Individuazione delle dinamiche di diffusione del CODIRO previa analisi dei meccanismi di progressione, e predisposizione di strumenti e metodi ottimizzati di monitoraggio e mappatura"; Responsabile di Unità; durata 24 mesi; Bando Regione Puglia DD n. 494 del 14/10/2015 (Cod. A);

POnTE PROJECT: PEST ORGANISMS THREATENING EUROPE", H2020-SFS-2014-2 Sub call of: H2020-SFS-2014-2015 SFS-03a-2014: "Native and alien pests in agriculture and forestry POnTE (Pest Organisms Threatening Europe); cod. 635646; web: www.ponteproject.eu; durata 48 mesi, Workpackage 1: "Aetiology of the Olive Quick Decline Syndrome", Responsabile di Unità.

1.6 Associazioni scientifiche

È stato consigliere della Società Italiana di Patologia Vegetale (SIPaV), per il triennio 2002-04. Attualmente è socio della American Phytopathological Society, dell'International Society of Citriculture (ISC)

e dell'International Society of Horticultural Science (ISHS). Inoltre, dal 2015 è componente dell'International Verticillium Steering Committee.

1.7 Attività svolta in qualità di esperto

Il Prof. Nigro svolge attività di revisore di pubblicazioni scientifiche per riviste internazionali, quali *Plant Disease, Annal of Applied Biology, Crop Protection, PLOS-one, Environmental Microbiology, Postharvest Biology and Technology, Biocontrol Science and Technology*.

2. ATTIVITÀ SCIENTIFICA

L'attività di ricerca del Prof. Nigro riguarda importanti malattie dell'olivo (disseccamento rapido, verticilliosi, lebbra, cercosporiosi), degli agrumi (marciumi da *Phytophthora* spp. e mal secco), delle drupacee (marciume radicale lanoso). Al riguardo, egli si è occupato di epidemiologia, diagnosi molecolare, protezione chimica e biologica, anche con riferimento al ruolo del materiale di propagazione vivaistica. In particolare, riguardo allla diagnosi molecolare, egli ha sviluppato approcci molecolari specifici, sensibili e semplici per identificare *Phytophthora citrophthora* e *P. nicotianae*, *Verticillium dahliae* e *R. necatrix*, sia nell'ospite nei tessuti che nel terreno, combinando un protocollo veloce per estrarre DNA da matrici diverse con PCR convenzionale e in tempo reale. Per quanto riguarda l'epidemiologia, ha studiato gli effetti di alcunetecniche di gestione (metodo di irrigazione, "girdling", combinazione di innesto, ecc.) sullo sviluppo del marciume radicale da Phytophthora e "Mal secco" degli agrumi. Recentemente ha dimostrato il ruolo dell'irrigazione e dei corsi d'acqua (fiumi e canali) nella diffusione del patogeno tellurico *Verticillium dahliae*. Le ricerche sulla protezione si concentrano sull'utilizzo di antagonisti microbici, ammendanti organici e induttori di resistenza, principalmente per controllare i disseccamenti da Verticillium e l'antracnosi dell'olivo. Ha anche condotto studi sul ruolo dei batteri benefici del suolo (*Bacillus subtilis*, *B. licheniformis*, *Pseudomonas* spp.), e dei tessuti xilematici di olivo (*Methylobacterium* spp.) in grado di promuovere la crescita delle piante e fungere da agenti di biocontrollo e di biorisanamento. Recentemente, egli ha affrontato aspetti eziologici e di diagnosi del disseccamento rapido dell'olivo, di cui è responsabile il patogeno da quarantena *Xylella fastidiosa*. In particolare, egli ha indagato su approcci innovativi di diagnosi previsuale e di monitoraggio della malattia, mediante teniche da remoto e analisi geostatistica, nonché su alcune specie fungine mai descritte in precedenza, contribuendo alla definizione delle caratteristiche del nuovo genere *Pseudophaeomoniella* Nigro, Antelmi & Crous, *gen. nov.*, alla identificazione di due nuove specie ad habitus xilematico, *P. oleae* e *P. oleicola*. Sempre recentemente, ha riportato in Puglia la presenza del procariote "*Candidatus* Phytoplasma phoenicium", patogeno da quarantena del mandorlo inserito nella lista A1 dell'EPPO.

Una seconda area di interesse scientifico riguarda l'impiego di metodi non convenzionali, alternativi ai fungicidi, nella lotta contro i marciumi di prodotti ortofrutticoli allo stato fresco. L'argomento viene affrontato considerandone diversi aspetti quali: a) impiego di microrganismi antagonisti (lieviti e funghi lievitiformi in trattamenti pre- e postraccolta); b) impiego di mezzi fisici (radiazioni ultraviolette, curing, trattamenti ipobarici); c) integrazione di diversi mezzi alternativi (sostanze naturali ed antagonisti; sali ed antagonisti, mezzi fisici e sostanze naturali).

2. 1 Pubblicazioni scientifiche

Le pubblicazioni sono suddivise in acordo a quanto riportato sul sito docente del MIUR-Cineca, individuando le seguenti categorie: Articolo in rivista; Abstract in rivista; Contributo in volume (Capitolo o Saggio); Contributo in Atti di convegno; Abstract in Atti di convegno; Brevetto; Altro. Nel caso degli Articoli

in rivista e degli Abstract, allo scopo di facilitare l'individuazione delle riviste ISI, sono stati riportati tra parentesi i valori dell'Impact factor e del Rank. All'interno di ciascuna categoria, inoltre, i lavori sono elencati per anno, secondo un ordine decrescente.

2.2 *Lavori a stampa su riviste nazionali e internazionali (Journal articles)*

1. **Castrignanò A., Belmonte A., Antelmi I., Quarto R., Quarto F., Shaddad S., Sion V., Muolo M.R., Ranieri N.A., Gadaleta G., Bartoccetti E., Riefolo C., Ruggieri S., Nigro F. 2021.** Semi-automatic method for early detection of *Xylella fastidiosa* in olive trees using UAV multispectral imagery and geostatistical-discriminant analysis. *Remote Sensing, 13*, 14. https://doi.org/10.3390/rs13010014 **(Impact factor = 4.12; Q2)**
2. **Castrignanò A., Belmonte A., Antelmi I., Quarto R., Quarto F., Shaddad S., Sion V., Muolo M.R., Ranieri N.A., Gadaleta G., Bartoccetti E., Riefolo C., Ruggieri S., Nigro F. 2021.** A geostatistical fusion approach using UAV data for probabilistic estimation of *Xylella fastidiosa* subsp. *pauca* infection in olive trees. *Science of the Total Environment*, 752, art. no. 141814. https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.141814 **(Impact factor = 6.55; Q1)**
3. **Frem, M., Chapman, D., Fucilli, V., Choueiri, E., El Moujabber, M., La Notte, P., Nigro, F. 2020.** *Xylella fastidiosa* invasion of new countries in Europe, the Middle East and North Africa: ranking the potential exposure scenarios. *NeoBiota*, 59, pp. 77-97. https://doi.org/10.3897/neobiota.59.53208 **(Impact factor = 2.64; Q1)**
4. **De Mastro, F., Traversa, A., Brunetti, G., Debiase, G., Cocozza, C., Nigro, F. 2020.** Soil culturable microorganisms as affected by different soil managements in a two year wheat-faba bean rotation. Applied Soil Ecology, 149, art. no. 103533. https://doi.org/10.1016/j.apsoil.2020.103533 **(Impact factor = 3.19; Q2)**
5. **Gerin, D., Nigro, F., Faretra, F., Pollastro, S. 2020.** Identification of *Arthrinium marii* as causal agent of olive tree dieback in Apulia (Southern Italy). Plant Disease, 104 (3), pp. 694-701. https://doi.org/10.1094/PDIS-03-19-0569-RE **(Impact factor = 3.81; Q1)**
6. **Pentimone, I., Colagiero, M., Ferrara, M., Nigro, F., Rosso, L.C., Ciancio, A. 2019.** Time-dependent effects of *Pochonia chlamydosporia* endophytism on gene expression profiles of colonized tomato roots. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 103 (20), 8511-8527. https://doi.org/10.1007/s00253-019-10058-z **(Impact factor = 3.53; Q2)**
7. **Baroudy, F., Putman, A., Habib, W., Puri, K.D., Subbarao, K., Nigro F. 2019.** Genetic diversity of *Verticillium dahliae* populations from olive and potato in Lebanon. *Plant Disease*, 103(4), 656-667. https://doi.org/10.1094/PDIS-03-18-0420-RE. **(Impact factor = 3.583; Q1)**
8. **Chiumenti, M., Greco, C., Antelmi, I., Sion, V., Altamura, G., Nigro, F., Saldarelli, P. 2019.** Molecular characterisation of a novel *Gemycircularvirus* associated with olive trees in Italy. *Virus Research* 263, 169-172. https://doi.org/10.1016/j.virusres.2019.01.016. **(Impact factor = 2.736; Q3)**
9. **Mascia, T., Vučurović, A., Minutillo, S.A., Nigro, F., Labarile, R., Savoia, M.A., Palukaitis, P., Gallitelli, D. 2019.** Infection of *Colletotrichum acutatum* and *Phytophthora infestans* by taxonomically different plant viruses. *European Journal of Plant Pathology*, 153(4), 1001-1017. https://doi.org/10.1007/s10658-018-01615-9 **(Impact Factor = 1.744; Q2)**
10. **Baroudy, F., Habib, W., Tanos, G., Gerges E., Saab, C., Choueiri E., Nigro F. 2018.** Long distance spread of *Verticillium dahliae* through rivers and irrigation systems. *Plant Disease*, 102(8): 1559-1565. https://doi.org/10.1094/PDIS-08-17-1189-RE. **(Impact factor = 3.583; Q1)**.
11. **Pentimone, I., Lebrón, R., Hackenberg, M., Rosso, L.C., Colagiero, M., Nigro, F., Ciancio, A. 2018.** Identification of tomato miRNAs responsive to root colonization by endophytic *Pochonia chlamydospora*. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 102(2): 907-919. https://doi.org/10.1007/s00253-017-8608-7). **(Impact factor = 3.670; Q2)**

12. **Habib, W., Choueiri, E., Baroudy, F., Tabet, D., Gerges, E., Saab, C., Nigro, F., 2017.** Soil inoculum density of *Verticillium dahliae* and Verticillium wilt of olive in Lebanon. *Annals of Applied Biology*, 170 (2), 150-159. https://doi.org/10.1111/aab.12323 **(Impact factor = 2,046 ; Q1)**
13. **Martelli, G.P., Nigro, F. 2017.** The olive quick decline syndrome. In: D 'Onghia A.M. (ed.), Brunel S. (ed.), Valentini F. (ed.). *Xylella fastidiosa* & the Olive Quick Decline Syndrome (OQDS). A serious worldwide challenge for the safeguard of olive trees. Bari: CIHEAM, 2017. p. 25-28 (Options Méditerranéennes: Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 121). http://om.ciheam.org/om/pdf/a121/00007202.pdf
14. **Habib, W., Nigro, F., Gerges, E., Jreijiri, F., Al Masri, Y., El Riachy, M., Choueiri, E. 2016.** *Xylella fastidiosa* does not occur in Lebanon. *Journal of Phytopathology*, https://doi.org/10.1111/jph.12467. **(Impact factor = 0,853; Q3)**
15. **Convertini, S., Shaarawi, S.A.M.A., Nigro, F. 2015.** Activity and siderophores production by *Rhodotorula* spp. isolates, potential antagonists of Botrytis storage rot. *Egyptian Journal of Horticulture*, 42(1), 453-468. https://ejoh.journals.ekb.eg/article_1310_2b3fa386926e2aa2ecf2b9aa94bdf415.pdf.
16. **Crous P.W. , Wingfield, M.J., Guarro, J., Hernández-Restrepo, M., Sutton, D.A., Acharya, K., Barber, P.A., Boekhout, T., Dimitrov, R.A., *et al.* 2015.** Fungal Planet description sheets: 320-370. *Persoonia: Molecular Phylogeny and Evolution of Fungi*, 34, 167-266. https://doi.org/10.3767/003158515X688433. **(Impact factor = 5,725; Q1)**
17. **Short Dylan, P. G., Gurung, S., Gladieux, P., Inderbitzin, P., Atallah, Z.K., Nigro F., Li G., Benlioglu, S., Subbarao, K.V. 2015.** Globally invading populations of the fungal plant pathogen *Verticillium dahliae* are dominated by multiple divergent lineages. *Environmental Microbiology*, 17(8), 2824-2840. https://doi.org/10.1111/1462-2920.12789 **(Impact factor = 5,932; Q1)**.
18. **Cariddi, C., Saponari, M., Boscia, D., De Stradis, A., Loconsole, G., Nigro, F., Porcelli, F., Potere, O., Martelli, G.P. 2014.** Isolation of a *Xylella fastidiosa* strain infecting olive and oleander in Apulia, Italy. *Journal of Plant Pathology*, 96(3), 1-5. https://doi.org/10.4454/JPP.V96I2.024. **(Impact factor = 1,043 ; Q3)**
19. **Mascia, T., Nigro, F., Abdallah, A., Ferrara, M., De Stradis, A., Faedda, R., Palukaitis, P., and Gallitelli, D. 2014.** Gene silencing and gene expression in phytopathogenic fungi using a plant virus vector. *Proceedings of the National Academy of Sciences USA;* 111(11):4291-6. https://doi.org/10.1073/pnas.1315668111. **(Impact factor = 9,674; Q1)**.
20. **Boscia, D., Saponari, M., Nigro, F., Martelli, G. P. 2014.** Il caso del disseccamento rapido dell'olivo: sintomatologia ed eziologia. *Georgofili*, 11Suppl. 4, 41-50. ISSN : 0367-4134.
21. **Vitullo, D., Altieri, R., Esposito, A., Nigro, F, Ferrara, M., Alfano, G., Ranalli, G., De Cicco V., Lima G. (2013).** Suppressive biomasses and antagonist bacteria for an eco-compatible control of *Verticillium dahliae* on nursery-grown olive plants. *International Journal of Environmental Science and Technology*, ISSN: 1735-1472, https://doi.org/10.1007/s13762-012-0145-4. **(Impact factor = 1.794; Q2).**
22. **Guario, A., Nigro, F., Boscia, D., Saponari, M. 2013.** Disseccamento rapido dell'olivo, cause e misure di contenimento. *Informatore Agrario*, 69 (46), 51-54. ISSN: 0020-0689.
23. **Brunetti, G., Farrag, K., Soler-Rovira, P., Ferrara, M., Nigro F., Senesi, N. 2012.** Heavy metals accumulation and distribution in durum wheat and barley grown in contaminated soils under Mediterranean field conditions. *Journal of Plant Interactions*, vol. 7, p. 160-174, ISSN: 1742-9145, https://doi.org/10.1080/17429145.2011.603438. **(Impact Factor = 0,897; Q3)**
24. **Brunetti, G., Farrag, K., Soler-Rovira, P., Ferrara, M., Nigro, F., Senesi N. 2012**. The effect of compost and *Bacillus licheniformis* on the phytoextraction of Cr, Cu, Pb, and Zn by three *Brassicaceae* species, from contaminated soils in the Apulia region, Southern Italy. *Geoderma*, vol. 170, p. 322-330, ISSN: 0016-7061. https://doi.org/10.1016/j.geoderma.2011.11.029. **(Impact Factor = 2,345; Q1)**
25. **Farrag, K., Senesi, N., Nigro, F., Petrozza, A., Palma, A., Shaarawi, S., Brunetti, G. 2012.** Growth responses of crop and weed species to heavy metals in pot and field experiments. *Environmental*

Science and Pollution Research, vol. 19, p. 3636-3644, ISSN: 0944-1344, https://doi.org/10.1007/s11356-012-0951-8 . **(Impact Factor = 2,618; Q2)**

26. **Sanzani S.M., Schena L., Nigro F, Sergeeva V., Ippolito A., Salerno M.G. 2012.** Abiotic diseases of olive. *Journal of Plant Pathology*, vol. 94, p. 469-491, ISSN: 1125-4653, https://doi.org/10.4454/JPP.FA.2012.069. **(Impact factor = 0.688; Q3)**
27. **Schilirò, E., Ferrara, M., Nigro, F., Mercado-Blanco, J. 2012**. Genetic responses induced in olive roots upon colonization by the biocontrol endophytic bacterium *Pseudomonas fluorescens* PICF7. Plos One, vol. 7, p. 1-11, ISSN: 1932-6203, https://doi.org/10.1371/journal.pone.0048646 **(Impact Factor = 3,730; Q1)**
28. **Youssef, K., Ligorio, A., Nigro, F., Ippolito, A., 2012**. Activity of salts incorporated in wax in controlling postharvest diseases of citrus fruit. *Postharvest Biology and Technology*, vol. 65, 39-43. https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2011.10.006. **(Impact Factor = 2,454, Q1)**
29. **Youssef, K., Ligorio, A., Sanzani, S., Nigro, F., Ippolito, A., 2012**. Control of storage diseases of citrus by pre- and postharvest application of salts. *Postharvest Biology and Technology*, 72 , pp. 57-63. https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2012.05.004. **(Impact Factor = 2,454, Q1).**
30. **Brunetti, G., Farrag, K., Soler-Rovira, P., Nigro, F., Senesi, N. 2011.** Greenhouse and field studies on Cr, Cu, Pb and Zn phytoextraction by *Brassica napus* from contaminated soils in the Apulia region, Southern Italy. *Geoderma*, vol. 160, p. 517-523, ISSN: 0016-7061, https://doi.org/10.1016/j.geoderma.2010.10.023 **(Impact Factor 2,318; Q1).**
31. **Gatto, M.A., Ippolito, A., Linsalata, V., Cascarano, N.A., Nigro, F., Vanadia, S., Di Venere D., 2011.** Activity of extracts from wild edible herbs against postharvest fungal diseases of fruit and vegetables. *Postharvest Biology and Technology*, 61, 72-82. **(Impact Factor =2,411, Q1)** doi:10.1016/j.postharvbio.2011.02.005.
32. **Nigro, F., Ippolito, A., Salerno, M.G., 2011**. Mal secco disease of citrus: a journey through a century of research. *Journal of Plant Pathology*, vol. 93, 523-560, ISSN: 1125-4653. http://dx.doi.org/10.4454/jpp.v93i3.3637; **(Impact Factor 0,912; Q3).**
33. **Yaseen, T., Schena, L., Nigro, F., Ippolito, A., 2010**. *Phytophthora citrophthora* is the predominant *Phytophthora* species in Syrian citrus groves. *Phytopathologia Mediterranea*, 49, 205-211, ISSN: 0031-9465 **(Impact Factor = 1.293, Q2)**. http://dx.doi.org/10.14601/Phytopathol_Mediterr-2939.
34. **Sanzani, S. M., Nigro, F., Mari, M., Ippolito, A., 2009**. Innovation in the management of postharvest diseases. *Arab Journal of Plant Protection*, 27, 240-244. ISSN 0255-983X
35. **Sanzani, S. M., Schena, L., Nigro, F., De Girolamo, A., Ippolito, A. 2009**. Effect of quercetin and umbelliferone on the transcript level of genes involved in patulin biosynthesis. *European Journal of Plant Pathology*, 125, 223-233. **(Impact Factor 1.931, Q2).** https://doi.org/10.1007/s10658-009-9475-6
36. **Coda, R., Rizzello, C.G., Nigro, F., De Angelis, M., Arnault, P., Gobbetti, M. 2008.** Long-term fungal inhibitory activity of water-soluble extracts of *Phaseolus vulgaris* cv. Pinto and sourdough lactic acid bacteria during bread storage. *Applied and Environmental Microbiology*, vol. 74, p. 7391-7398, ISSN: 0099-2240, **(Impact Factor 3,801; Q1)**. https://doi.org/10.1128/AEM.01420-08
37. **Romanazzi, G., Nigro, F., Ippolito, A. 2008.** Effectiveness of short hyperbaric treatment to control postharvest decay of sweet cherries and table grapes. *Postharvest Biology and Technology*, 49, 440-442. ISSN: 0925-5214 **(Impact Factor 1.892; Q1).** https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2008.01.021
38. **Abdine, M., Allak, H., Nus, B.E., Nigro, F., Catalano, L., Digiaro, M. 2007**. Phytosanitary aspects and nursery production of olive in Syria: pitfalls and perspectives [printed version also available in Arabic]. In: Di Terlizzi B. (ed.), Dragotta A. (ed.), Jamal M. (ed.). *Syrian national strategic plan for olive oil quality: final report*. Bari: CIHEAM, 2007. p. 143-151. (Options Méditerranéennes: Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 73). http://om.ciheam.org/om/pdf/a73/00800345.pdf

39. **Nigro, F., Schena, L., Ligorio, A., Pentimone, I., Ippolito, A., Salerno, M. G. 2006**. Control of table grape storage rots by pre-harvest applications of salts. *Postharvest Biology and Technology*, 42, 142-149. ISSN: 0925-5214 (**Impact factor= 2,015; Q1**). https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2006.06.005
40. **Romanazzi, G., Nigro, F., Ippolito, A. 2006**. Diagnosi di Phytophthora spp. su radici e corteccia di agrumi mediante ELISA. *Micologia Italiana*, 35, 45-51.
41. **Ippolito, A., Schena L., Pentimone, I., Nigro, F. 2005**. Control of postharvest rots of sweet cherries by pre- and postharvest applications of *Aureobasidium pullulans* in combination with calcium chloride or sodium bicarbonate. *Postharvest Biology and Technology*, 36(3), 245-252. ISSN: 0925-5214 (**Impact factor 1,883; Q1**). https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2005.02.007;
42. **Nigro, F., Gallone, P., Romanazzi, G., Schena, L., Ippolito, A., Salerno, M. G., 2005.** Incidence of Verticillium wilt of olive in Apulia and genetic diversity of *Verticillium dahliae* isolates from infected trees. *Journal of Plant Pathology*, 87, 13-23. ISSN: 1125-4653. (**Impact factor 0,8; Q3**). http://www.sipav.org/main/jpp/index.php/jpp/article/viewFile/892/678
43. **Massignan, L., Lovino, R., De Cillis F. M., Ligorio, A., Nigro, F., Ippolito, A. 2005.** Termoterapia, micro-antagonisti ed elevata umidità relativa per una migliore conservazione delle arance Tarocco. *Frutticoltura*, 5, 52-55.
44. **Ippolito A., Schena, L., Nigro F., Soleti-Ligorio V., Yaseen, T. 2004.** Real time detection of *Phytophthora nicotianae* and *P. citrophthora* in citrus roots and soils. *European Journal of Plant Pathology*, 110, 833-843. ISSN: 0929-1873 (**Impact factor 1,475; Q2**). https://doi.org/10.1007/s10658-004-5571-9
45. **Schena L., F. Nigro, A. Ippolito e D. Gallitelli, 2004**. Real-time quantitative PCR: an emerging technology to detect and study phytopathogenic and antagonistic fungi. *European Journal of Plant Pathology*, 110, 893-908.ISSN: 0929-1873 (**Impact factor 1,475; Q2**). https://doi.org/10.1007/s10658-004-4842-9
46. **Schena L., Nigro, F. Ippolito, A., 2004**. Real time detection and quantification of soilborne fungal pathogens: the case of *Rosellinia necatrix, Phytophthora nicotianae, P. citrophhtora* and *Verticillium dahliae*. *Phytopathologia Mediterranea*, 43, 273-280. ISSN: 0031-9465 (**Impact factor 0,475; Q3**). https://www.jstor.org/stable/26456712
47. **Nigro F., P. Gallone, A. Ippolito, 2003**. La cercosporiosi o "piombatura" dell'olivo. *Informatore fitopatologico*, 53 (12), 13-16.
48. **Romanazzi, G, Nigro, F., Ippolito, A. 2003**. Short hypobaric treatments potentiate the effect of chitosan in reducing storage decay of sweet cherries. *Postharvest Biology and Technology*, 29, 73-80. (**Impact factor 1,341; Q1**). https://doi.org/10.1016/S0925-5214(02)00239-9
49. **Schena L., Nigro, F. Pentimone, I., Ligorio, A., Ippolito, A., 2003**. Control of postharvest rots of sweet cherries and table grapes with endophytic isolates of *Aureobasidium pullulans*. *Postharvest Biology and Technology*, 30, 209-220. (**Impact factor 1,341; Q1**). https://doi.org/10.1016/S0925-5214(03)00111-X
50. **Campanella, V., Ippolito, A. Nigro, F. 2002**. Activity of calcium salts in controlling Phytophthora root rot of citrus. *Crop Protection*, 21, 751-756. (**Impact factor 0,966; Q2**). **DOI:** 10.1016/S0261-2194(02)00032-7. https://doi.org/10.1016/S0261-2194(02)00032-7
51. **Ippolito A., Schena, L., Nigro, F. 2002**. Detection of *Phytophthora nicotianae* and *P. citrophthora* in citrus roots and soils by nested PCR. *European Journal of Plant Pathology*, 108, 855-868. (**Impact factor 1,475; Q2**) https://doi.org/10.1023/A:1021208106857
52. **Romanazzi G., F. Nigro, A. Ippolito, D. Di Venere, M. Salerno, 2002.** Effects of pre and postharvest chitosan treatments to control storage gray mould of table grape. *Journal of Food Science*, 67(5) 1862-1867. (**Impact factor 1,188; Q2**). https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2002.tb08737.x

53. **Schena, L., Nigro, F., Ippolito, A. 2002.** Identification and detection of *Rosellinia necatrix* by conventional and real-time scorpion-PCR. *European Journal of Plant Pathology* 108, 355-366. **(Impact factor 1,475; Q2)**. https://doi.org/10.1023/A:1021208106857
54. **Romanazzi G., Nigro, F., Ippolito, A., Salerno M. 2001.** Effect of short hypobaric treatments on postharvest rots of sweet cherries, strawberries, and table grapes. *Postharvest Biology and Technology*, 22, 1-6. **(Impact factor 1.164; Q1)** https://doi.org/10.1016/S0925-5214(00)00188-5
55. **Romanazzi, G., Nigro, F., Ippolito, A. 2000.** Effetto di trattamenti pre e postraccolta con chitosano sui marciumi della fragola in conservazione. *Frutticoltura*, 5, 71-75.
56. **Tusa, N., Fatta Del Bosco, S., Nigro, F., Ippolito, A. 2000.** Response of cybrids and somatic hybrid of lemon to *Phoma tracheiphila* infections. *HortScience* 35(1), 234-237. **(Impact factor 0,470).** https://doi.org/10.21273/HORTSCI.35.1.125
57. **Campanella, V., Ippolito, A. Nigro, F. 2000.** Attività di endomicorrize nel contenimento del marciume radicale degli agrumi da *Phytophthora nicotianae*. *Micologia Italiana,* 1, 24-30.
58. **Ippolito, A., Nigro, F. 2000.** Impact of preharvest application of biological control agents on postharvest diseases of fresh fruits and vegetables. *Crop Protection* 19 (8-10), 715-723. **(Impact factor 0,573; Q1)** https://doi.org/10.1016/S0261-2194(00)00095-8.
59. **Nigro, F., Ippolito, A., Lattanzio, V., Di Venere, D., Salemo, M., 2000.** Effect of ultraviolet-C light on postharvest decay of strawberry. *Journal of Plant Pathology*, 82, 29-37. **(Impact factor 0,8; Q3)**. https://www.jstor.org/stable/41997977
60. **Romanazzi, G., Nigro, F. Ippolito, A., 2000.** Effetto di trattamenti pre e postraccolta con chitosano sui marciumi della fragola in conservazione. *Frutticoltura* 62(5), 71-75.
61. **Schena, L., Ippolito, A. , Zahavi, T., Cohen, L., Nigro, F., Droby, S. 1999.** Genetic diversity and biocontrol activity of *Aureobasidium pullulans* isolates against postharvest rots. *Postharvest Biology and Technology*, 17, 189-199. **(Impact factor 1,313; Q1)**. https://doi.org/10.1016/S0925-5214(99)00036-8
62. **Nigro, F, Finetti Sialer, M.M., Gallitelli D. 1999.** Transformation of *Metschnikowia pulcherrima* 320, biocontrol agent of storage rot, with the green fluorescent protein gene. *Journal of Plant Pathology*, 81, No. 3, 205-208. https://www.jstor.org/stable/41998975
63. **Miceli, A., Ippolito, A., Linsalata, V., Nigro, F. 1999.** Effect of preharvest calcium treatment on decay and biochemical changes of table grape during storage. *Phytopathologia mediterranea*, 38, 47-53. https://www.jstor.org/stable/42685356.
64. **Nigro F., A. Ippolito, G. Lima, 1998.** Use of UV-C light to reduce Botrytis storage rot of table grapes. **Postharvest Biology and Technology**, 13, 171-181. **(Impact factor 1,164; Q1)**. https://doi.org/10.1016/S0925-5214(98)00009-X .
65. **Ippolito, A. Nigro, F., De Cock, C. 1998.** *Phellinus punctatus* (Fr.) Pilat, agente di carie in piante di agrumi. *Informatore fitopatologico*, 12, 36-40.
66. **Ippolito, A., Nigro, F., Lima, G. 1997.** Influence of the scion on the susceptibility of sour orange rootstock to Phytophthora gummosis and root rot. *Phytopathologia mediterranea*, 36, 81-86. http://www.jstor.org/stable/42685289
67. **Lima G., A. Ippolito, F. Nigro, M. Salerno 1997.** Effectiveness of *Aureobasidium pullulans* and *Candida oleophila* against postharvest strawberry rots. *Postharvest Biology and Technology* 10, 169-178. **(Impact factor 1,164; Q1)**. https://doi.org/10.1016/S0925-5214(96)01302-6G
68. **Ippolito, A., Nigro, F., Linsalata, V., Cascarano, N., Lima, G. 1997.** Marciumi dell'uva da tavola in post-raccolta. Risultati di trattamenti preraccolta con cloruro di calcio. *Italus Hortus*, 4 (3), 27-31.
69. **Lima, G., Ippolito, A., Nigro, F., Salerno, M. 1997.** Lotta biologica contro il marciume botritico dell'uva da tavola in conservazione mediante trattamenti preraccolta con *Aureobasidium pullulans* e *Candida oleophila*. *Difesa Piante*, 20 (1-2), 21-28.
70. **Ippolito, A., Nigro, F., Lima, G. 1996.** Efficacia di Fosetyl-Al e di Metalaxyl contro il marciume radicale da *Phytophthora* spp. in piante di clementine innestate su arancio amaro. *Difesa Piante*, 19 (2-3), 81-88.

71. **Lima, G., Ippolito, A., Nigro, F., Romanazzi, G., Schena, L., Gatto, M.A., Salerno, M. 1996.** Lotta biologica contro marciumi postraccolta di uva da tavola, fragola e actinidia con *Aureobasidium pullulans* e *Candida oleophila*. *Informatore agrario* LII (45), 79-84.
72. **Ippolito, A., Lima, G., Nigro, F., Elia, G.L., Linsalata, V., Cascarano, N. 1995.** Influenza di trattamenti con calcio sulla muffa grigia dell'uva da tavola in conservazione. *Difesa piante*, 18, 48-55.
73. **Ippolito, A., Lattanzio, V., Nigro, F., Di Venere, D., Lima, G., Castellano, M.A., Salerno, M. 1994.** Improvement of kiwifruit resistance to botrytis storage rot by curing. *Phytopathologia mediterranea,* 33, 132-136. Retrieved from http://www.jstor.org/stable/42685934
74. **Ippolito, A., Lima, G., Nigro, F., Linsalata, V., Cascarano, N. 1994.** Influenza del calcio sulla muffa grigia dell'uva da tavola in postraccolta e sull'attività di microrganismi antagonisti del patogeno. *Italus Hortus*, 1, 36-41.
75. **Lima, G., Ippolito, A., Nigro, F., Salerno, M. 1994.** Tentativi di lotta biologica contro il mal secco degli agrumi (*Phoma tracheiphila*) a mezzo di batteri endofiti. *Difesa piante*, 16 (1-2), 43-49.
76. **Lima, G., Nigro, F., Santomauro, A., Ippolito, A. 1994.** Ulteriori tentativi di lotta biologica contro il mal secco degli agrumi mediante isolati ipovirulenti del patogeno. *Difesa Piante*, 17, (3-4), 135-143.
77. **Ippolito, A., Nigro, F. 1993.** Osservazioni su un caso di carie in piante di agrumi. *Micologia Italiana* 3, 9-12.
78. **Ippolito, A., Lima, G., Nigro, F. 1992.** Influence of irrigation method on Phytophthora root rot of citrus. Preliminary results. *Phytopathologia mediterranea* 31, 170-174. Retrieved from http://www.jstor.org/stable/42685837
79. **Ippolito, A., Nigro, F., Lima, G. 1991.** Identificazione di isolati di *Armillaria* da agrumi in Puglia e Basilicata. *Micologia Italiana 3*, 103-107.

2.3 Astract in rivista indicizzata (Abstract in indexed Journal)

80. **Nigro F., Sion V., Antelmi I., Choueiri E., Habib W., Bruno A., Boscia D., 2020.** First report of '*Candidatus* Phytoplasma phoenicium' on almond in Southern Italy. *Plant Disease* 104, 1, 278 https://doi.org/10.1094/PDIS-01-19-0157-PDN **(Impact Factor = 3.81; Q1)**
81. **Nigro, F., Antelmi, I., Sion, V., Parente, P., Pacifico, A. 2019.** First report of *Dactylonectria torresensis* causing foot and root rot of olive trees. *Plant Disease*, 103(4), 768. https://doi.org/10.1094/PDIS-09-17-1381-PDN **(Impact Factor = 3.583; Q1)**
82. **Antelmi, I., Sion, V., Nigro, F. 2019.** First report of *Colletotrichum nymphaeae* on olive in Italy. *Plant Disease*, 103(4), 765. https://doi.org/10.1094/PDIS-05-18-0847-PDN **(Impact Factor = 3.583; Q1)**
83. **Nigro F., Antelmi I., Ippolito A., 2014.** Identification and characterization of fungal species associated with the quick decline of olive. International Symposium on the European Outbreak of *Xylella fastidiosa* in Olive. 21-24 October 2014, Gallipoli-Locorotondo, Italy. *Journal of Plant Pathology*, 96 (4), S4.101-102. **(Impact Factor = 1,043; Q3).**
84. **Antelmi I., De Miccolis-Angelini R.M., Pollastro S., Nigro F., 2014.** Genome-wide transcriptome analysis of olive leale affected by Quick decline syndrome. International Symposium on the European Outbreak of *Xylella fastidiosa* in Olive. 53, 21-24 October 2014, Gallipoli-Locorotondo, Italy. *Journal of Plant Pathology*, 96 (4), S4.107. **(Impact Factor = 1,043; Q3).**
85. **Nigro F., D. Boscia I. Antelmi, and A. Ippolito, 2013.** Fungal species associated with a severe decline of olive in Southern Italy. *Journal of Plant Pathology*, 95(3), 668. doi: 10.4454/JPP.V95I3.034. **(Impact Factor = 0,768; Q3).**
86. **Saponari M., D. Boscia, F. Nigro, G.P. Martelli, 2013.** Identification of DNA sequences related to *Xylella fastidiosa* in oleander, almond and olive trees exhibiting leaf scorch symptoms in Apulia (Southern Italy). *Journal of Plant Pathology*, 95(3), 668. doi: 10.4454/JPP.V95I3.035. **(Impact Factor = 0,768; Q3).**

87. **Sanzani S., Schena L, Nigro F, Sergeeva V, Ippolito A, Salerno MG. 2013.** Disorders of olive caused by environmental stresses. *Journal of Plant Pathology*, vol. 95 (4, Supplement); p. S4.60, ISSN: 1125-4653. **(Impact Factor = 0,768; Q3).**
88. **Amenduni, M., Cirulli, M., Frisullo, S., Lima, G., Nigro, F., Schena, L., Marsico, A. D., Ferrara, M., Ferrara, P., Vitullo, D., M. G. Li Destri-Nicosia. 2012.** Characterization of microbial antagonists for improving suppressive activity of organic amendments against soil-borne plant diseases. *Journal of Plant Pathology*, Vol. 94 Issue 4, pS4.45-S4.45. 1/3p. **(Impact Factor = 0,688; Q3).**
89. **Pentimone I., Ferrara M., Mercado-Blanco J., Nigro F. 2012.** High-throughput sequencing and analysis of the transcriptome from defoliating and non-defoliating pathotypes of *Verticillium dahliae*. *Journal of Plant Pathology*, Vol. 94 Issue 4, pS4.74-S4.74. 1/3p. **(Impact Factor = 0,688; Q3).**
90. **Pollastro S., De Miccolis Angelini R.M., Gerin D., Rotolo C., Masiello M., Miazzi M., Santomauro A., Ferrara M., Pentimone I., Fallanaj F., Sanzani S.M., Ippolito A., Nigro F., Faretra F. 2012.** Application of next-generation sequencing for transcriptomics studies in phytopathogenic fungi. *Journal of Plant Pathology*, 94 (4, Supplement), S4.75. **(Impact Factor = 0,688; Q3).**
91. **Youssef K., Sanzani S.M., Fallanaj F., Ligorio A., Nigro F., Ippolito A., Myrta A. 2012.** Evaluation of antifungal activity of "Karma" formulate based on potassium bicarbonate, against postharvest decay of fresh fruit and vegetables. *Journal of Plant Pathology*, 94 (4, Supplement), S4.84. **(Impact Factor = 0,688; Q3).**
92. **Turci V., M. Ferrara, I. Pentimone, A.D. Palumbo, A. Ippolito and F. Nigro, 2012.** Effects of soil texture and water regime on the inoculum density of *Verticillium dahliae* microsclerotia. *Journal of Plant Pathology*, 94 (4, Supplement), S4.84. **(Impact Factor = 0,688; Q3).**
93. **Short D.P., Gurung S., Maruthachalam K., Inderbitzin P., Atallah Z., Nigro F., Benlioglu S., Subbarao K.V. 2012.** Genetic diversity and population biology of a global collection of phytopathogenic *Verticillium dahliae. Phytopathology* 102, 7, 109. **(Impact Factor = 2,968; Q1)**
94. **Youssef K., Ligorio A., Sanzani S.M., Nigro F. and Ippolito A. 2011.** Investigations on *Penicillium* spp. population dynamics packinghouses. *Journal of Plant Pathology*, Volume 93 (4, supplement) S4.61-62. ISSN 1125-4653 **(Impact Factor = 0.912; Q3).**
95. **Youssef K., Ligorio A., Sanzani S.M., Nigro F. and Ippolito A. 2011.** Attempts to increase the activity of salts against postharvest citrus decay by combination with natural substances. *Journal of Plant Pathology*, Volume 93 (4, supplement) S4.62 ISSN 1125-4653, **(Impact Factor = 0.912; Q3)**
96. **Ferrara, M., Longo A., Pentimone I., Ippolito A., F. Nigro, 2011.** Agrobacterium-mediated transformation of *Colletotrichum gloeosporioides* and *C. acutatum*, the causal agents of olive anthracnose. *Journal of Plant Pathology*, Volume 93 (4, supplement) S4.15 (ISSN 1125-4653, **(Impact Factor = 0.912; Q3)**).
97. **Longo A., Ferrara M., Pentimone I., Ippolito A., F. Nigro, 2011.** Epidemiological and aetiological investigations on the severe outbreaks of olive anthracnose in Apulia. *Journal of Plant Pathology*, Volume 93 (4, supplement) S4.39 (ISSN 1125-4653, **(Impact Factor = 0.912; Q3)**
98. **Ligorio A.M., Ferrara M., Nigro F., A. Ippolito, 2011.** Evaluation of activity of liquid organic fertilizers, hemozym nk.- and hemozym bio n, on the growth of biocontrol agents. *Journal of Plant Pathology*, 93 (4, supplement) S4.38 (ISSN 1125-4653, **(Impact Factor = 0.912; Q3)**.
99. **Polizzi G, Aiello D, Parlavecchio G, Vitale A, Nigro F. 2010.** First report of leaf spot caused by *Cylindrocladium pauciramosum* on dwarf willow myrtle in Italy. *Plant Disease*, vol. 94, p. 274-275, ISSN: 0191-2917, doi: 10.1094/PDIS-94-2-0274C. **(Impact Factor: 2,387; Q1)**
100. **Sanzani S.M., Schena L., Nigro F., Ippolito A., 2010.** Detection of *Botrytis cinerea* latent infection in stored table grapes. *Petria* 20(2): 205-206. ISSN: 1120-7698.
101. **Youssef K., A. Ligorio, S.M. Sanzani, F. Nigro, A. Ippolito 2010.** Evaluation of direct activity and induction of resistance of some common food additives against green mould of citrus fruit. *Journal of Plant Pathology* 92 (4, Supplement): S4.67. ISSN: 1125-4653. **(Impact Factor = 1.054; Q3)**.

102. **Youssef K., Ahmed Y., Ligorio A., D'Onghia A.M., Nigro F., Ippolito A., 2010**. First report of *Penicillium ulaiense* as a postharvest pathogen of orange fruit in Egypt. *Plant Pathology*, 59, 1174-1174., ISSN: 0032-0862, **(Impact factor = 2,237; Q1)** https://doi.org/10.1111/j.1365-3059.2010.02337.x
103. **Barham, H., I. Pentimone, M. Ferrara, A. Ippolito and F. Nigro, 2009**. Vegetative compatibility groups and pathogenicity tests of *Verticillium dahliae* isolates from olive trees and herbaceous hosts. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S4.48. ISSN: 1125-4653. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**.
104. **Bubici G., Nigro F., Ferrara M., Cirulli M., 2009**. Epidemiological study on Verticillium wilt of olive in Southern Italy. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S3.78. ISSN: 1125-4653. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
105. **D'Onghia A.M., Ismail A.M., Yaseen T., Ippolito A., Nigro F. 2009.** Guano biofertilizer in the biological control of Verticillium wilt of olive plantlets. *Journal of Plant Pathology*, 91(4 Supplement), S4.38. ISSN: 1125-4653
106. **Ferrara, M. V. Rivelli, A. Ippolito, F. Nigro, 2009.** A strain-specific probe detects the biocontrol agent *Bacillus licheniformis* MBBL1 in the olive rhizosphere. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S4.34. ISSN: 1125-4653 **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
107. **Ferrara, M., I. Pentimone, A.M. Ligorio, S.M. Sanzani, A. Ippolito and F. Nigro, 2009.** Acibenzolar-s-methyl increases the transcript level of PAL and CHS genes in olive plantlets. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S4.61. ISSN: 1125-4653. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
108. **Ippolito A., F. Nigro 2009**. Innovation in the management of postharvest diseases. *Arab Journal of Plant Protection*, 27, Special issue (supplement), F S3. ISSN 0255-983X.
109. **Ismail A.M., T. Yaseen, A.M. D'Onghia, A. Ippolito, F. Nigro, 2009.** Detection and identification of *Phytophthora* spp. occurring in the rhizosphere and feeder roots of olive plantlets. *Arab Journal of Plant Protection*, 27, Special issue (supplement), F 84. ISSN 0255-983X.
110. **Khamis Y., A. Ligorio, T. Yaseen, F. Nigro, A. Ippolito, 2009**. Activity of salts in combination with wax, against postharvest rots on citrus fruit. *Arab Journal of Plant Protection*, 27, Special issue (supplement), P14. ISSN 0255-983X.
111. **Khlij, A., H. Barham, M. Ferrara, T. Yaseen, F. Nigro, A. Ippolito, 2009.** Study of the genetic variability of *Fusarium* spp. isolated from citrus. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S4.67. ISSN: 1125-4653 **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
112. **Ligorio, A.M., K. Youssef, F. Nigro, A. Ippolito, 2009.** Amplification and characterization of the intergenic regions of ribosomal DNA in *Penicillium digitatum*, *P. ulaiense*, and *P. italicum*. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S4.69. ISSN: 1125-4653. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
113. **Polizzi G., Aiello D, Castello I, Parlavecchio G, Vitale A, Nigro F., 2009**. First report of crown rot caused by *Cylindrocladium pauciramosum* on scarlet honey myrtle in Italy. *Plant Disease*, vol. 93, p. 1217, ISSN: 0191-2917, https://doi.org/10.1094/PDIS-93-11-1217A. **(Impact Factor = 2.121; Q2)**
114. **Sanzani S.M., Schena L., Nigro F., De Girolamo A., Ippolito A., 2009**. Quercetin and umbelliferone modulate the expression of Penicillium expansum genes involved in patulin biosynthesis and reduce accumulation of the mycotoxins. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S4.40. ISSN: 1125-4653 **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
115. **Sanzani, S.M., R. Castoria, L. Schena, A. De Girolamo, F. Nigro, M. Solfrizzo, A. Ippolito, 2009.** Effects of phenolic compounds on the biocontrol activity of yeast antagonists against *Penicillium expansum* on apples. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S4.87. ISSN: 1125-4653. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
116. **Yaseen, T., A. Ippolito, A.M. D'Onghia, F. Nigro, 2009.** Suppression of soil borne diseases of citrus and olive plantations using organic media amended with biocontrol agents. *Arab Journal of Plant Protection*, 27, Special issue (supplement), BC 36. ISSN 0255-983X.
117. **Yaseen, T., A.M. Ismail, A.M. D'Onghia, A. Ippolito, F. Nigro, 2009.** Effect of fungal and bacterial based bioproducts in controlling Verticillium wilt of olive in the nursery. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S4.94. ISSN: 1125-4653. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**

118. **Youssef K., Ligorio A.M., Nigro F., Ippolito A., 2009.** Studies on mixed application of salts and wax for controlling postharvest rots of citrus fruit. *Journal of Plant Pathology*, 91 (4 supplement), S5.86. ISSN: 1125-4653. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
119. **Lima G., De Curtis F., Piedimonte D., Vitullo D., Pentimone I., Nigro F., 2007.** Evaluation of composts and amendments for suppressive activity against *Verticillium dahliae* on nursery growing olive plants. *Journal of Plant Pathology*, 89 3, Supplement, S43-S43. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
120. **Pentimone I., Ferrara M., Ligorio A., Ippolito A., Nigro F.2007**. Genetic characterization by AFLP of *Bacillus licheniformis* strain, potential biocontrol agent of soil-borne pathogen. *Journal of Plant Pathology*, 89, S53. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
121. **Ippolito A., Nigro F., Schena L., Cacciola S.O., Raudino F., Magnano di San Lio G., 2007.** *Fomitiporia mediterranea* associated with wood rot of citrus in Sicily. *Journal of Plant Pathology*, 89: S42. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
122. **Sharrawi S., Pentimone I., Yaseen T., Schena L., Ligorio A., Ippolito A., Nigro F., 2007.** Diagnosis of latent infection caused by *Monilinia laxa* on sweet cherries by traditional and molecular methods. *Journal of Plant Pathology*, 89: S61. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
123. **Trullo M.C., Schena L., Pentimone I., Ligorio A., Nigro F., Ippolito A., 2007.** Overexpression of chitinase and β-1,3-glucanase genes in orange fruit treated with *Aureobasidium pullulans* and chitosan. *Journal of Plant Pathology*, 89: S64. **(Impact Factor = 0.974; Q3)**
124. **Nigro F., I. Pentimone, L. Schena, A. Ligorio, Ippolito A., M.G. Salerno, 2006**. IGS sequencing for the detection and characterization of *Cylindrocladium pauciramosum* isolates. Journal of Plant Pathology, 88, 3 supplement, pp. S22, ISSN: 1125-4653. **(Impact factor 0.783; Q3)**
125. **Nigro F., I. Pentimone, M. Mammella, A. Ligorio, A. Ippolito e M.G. Salerno2006**. Increase of transcript level of Pal and ChS genes in olive plantlets following *Verticillium dahliae* infection and acibenzolar-s-methyl application. *Journal of Plant Pathology*, 88, (abstract). **(Impact factor 0.783; Q3)**
126. **Pace-Lupi T.G., Porta-Puglia A., Ippolito A., Nigro F. 2006.** First record of *Verticillium dahliae* on potato in Malta. *Plant Disease*, 90, 1108. ISSN: 0191-2917 **(Impact Factor 1.479; Q1).** https://doi.org/10.1094/PD-90-1108B
127. **Ligorio A., Nigro F., Schena L., Pentimone I., Ippolito A., 2005**. Induction of resistance in sweet cherry fruits treated with salts and *Aureobasidium pullulans. Journal of Plant Pathology*, 87, 296 (abstract). **(Impact factor 0.647; Q3)**
128. **Ligorio A., Schena L., Pentimone I., Nigro F., Ippolito A., 2005**. Characterization of hydrolytic enzymes produced by *Aureobasidium pullulans*, strain L47. *Journal of Plant Pathology*, 87, 296-297 (abstract). **(Impact factor 0.647; Q3)**
129. **Nigro F., Yaseen T., Schena L., Ippolito A., Cooke D. E. L., 2005**. Specific PCR detection of Phytophthora megasperma using the intergenic spacer region of the ribosomal DNA. **Journal of Plant Pathology**, 87 (4), 300 (abstract). **(Impact factor 0.647; Q3)**
130. **Pentimone I., Schena L., Ligorio A., Ippolito A., Nigro F., 2005.** Table grape berry colonisation and environmental fate of the biocontrol agent *Aureobasidium pullulans*, strain L47. *Journal of Plant Pathology*, 87 (4), 280 (abstract). **(Impact factor 0.647; Q3)**
131. **Gallone P., L. Schena, A. Ippolito, F. Nigro, 2003**. Molecular characterization of *Mycocentrospora cladosporioides* (Sacc.) P. Costa ex Deighton, the causal agent of olive cercosporiosis. Atti: *X Convegno SIPaV*, Sorrento, (Na), 1-3 ottobre, *Journal of Plant Pathology*, 85 (4), 307.
132. **Ligorio A., L. Schena, F. Nigro, A. Ippolito, 2003**. Enzymatic activity and isoform patterns of chitinase and ß-1,3-glucanase in sweet cherries and apricots treated with *Aureobasidium pullulans* (de Bary) Arnaud, strain L47. Atti: *X Convegno SIPaV*, Sorrento, (Na), 1-3 ottobre, *Journal of Plant Pathology*, 85 (4), 292.
133. **Pentimone I., L. Schena, A. Ippolito, F. Nigro, 2003**. Partial characterization of an ABC-transporter encoding gene in *Aureobasidium pullulans*, strain L47, and development of a quantification method of the relative transcript level. Atti: *X Convegno SIPaV*, Sorrento, (Na), 1-3 ottobre, *Journal of Plant Pathology*, 85 (4), 314.

134. **Romanazzi G., A. Ippolito, F. Nigro, 1999**. Activity of glycol chitosan on postharvest strawberry rot. Atti *VII Convegno annuale SIPaV*, Piacenza, 23-24 settembre, *Journal of. Plant Pathology,* 81(3): 237.
135. **Romanazzi G., L. Schena, F. Nigro, A. Ippolito, 1999**. Preharvest chitosan treatment for the control of postharvest decay of sweet cherries and table grapes. *Journal of Plant Patholology* 81(3): 237.
136. **Ippolito A., Nigro, F., Lima G., Romanazzi G., Salerno M., 1998.** Xanthan gum as adjuvant in controlling table grape rots with *Aureobasidium pullulans. Journal of Plant Pathology*, 80(3), 258.
137. **Lima G., A. Ippolito, F. Nigro, M. Salerno, 1995**. Biological control of postharvest rots of table grape, kiwifruit and strawberry by yeasts. 13th*International Plant Protection Congress,* The Hague, Olanda, 2-7 July. *European Journal of Plant Pathology*, 1250.
138. **Ippolito A., G. Lima, F. Nigro, V. Linsalata, N. Cascarano, 1994**. The effect of calcium treatments on Botrytis storage rot of table grape. "*III Israeli-Italian Phytopathological Symposium*", Ramat Gan, Israele 14-17 luglio. *Phytoparasitica, 22,* (2), 157.

2.4 Lavori a stampa "in extenso" su atti di convegni e congressi, nazionali e internazionali (National and international Proceedings and Conference paper)

139. **Nigro F., Antelmi I., Sion V., Pacifico A., 2018.** Integrated approaches to control fungi affecting the canopy of olive trees. Working Group "Integrated Protection of Olive Crops" *Proceedings of the 8th meeting at Florence (Italy), June 4-7,* 2018. Edited by: Dionyssios Perdikis, Patrizia Sacchetti, Antonio Belcari and Marzia Cristiana Rosi. ISBN 978-92-9067-326-2, 14-18.
140. **Nigro, F., Antelmi, I. and Sion, V. 2018**. Integrated control of aerial fungal diseases of olive. *Acta Horticulturae* 1199, 327-332. https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2018.1199.51
141. **Nigro, F., Antelmi, I., Labarile, R., Sion, V. and Pentimone, I. 2018.** Biological control of olive anthracnose. *Acta Horticulturae*, 1199, 439-444. https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2018.1199.70
142. **Nigro F., Antelmi I., Labarile R., Sion V., Pentimone I. 2016.** Biocontrol of olive anthracnose by *Aureobasidium pullulans*. Proceedings of the Meeting "*Biocontrol and Microbial Ecology*" at Berlin (Germany), September 12-15. Köhl, J. & Bardin, M. Eds. Working Group "*Biological and Integrated Control of Plant Pathogens*", IOBC-WPRS Bulletin Vol. 116, pp. 92-94.
143. **Nigro F., Ippolito A. 2016.** UV-C light to reduce decay and improve quality of stored fruit and vegetables: A short review. *Acta Horticulturae*, vol. 1144, p. 293-298, ISSN: 0567-7572, https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2016.1144.43.
144. **Laccone, G., Saracino, M., Saracino, V. N., Nigro, F. 2016.** Contenimento della rogna dell'olivo in impianti superintensivi, cv Arbosana, mediante fertilizzanti induttori di resistenza. Atti, Giornate Fitopatologiche, Chianciano terme (Siena), 8-11 marzo 2016, Volume secondo pp.431-436; http://www.giornatefitopatologiche.it/it/elenco/24/2016/contenimento-della-rogna-dellolivo-in-impianti-superintensivi-cv-arbosana-mediante-fertilizzanti-induttori-di-resistenza/4634.
145. **Lachhab N., Sanzani S.M, Fallanaj F., Youssef K., Nigro F., Boselli M., Ippolito A., 2015.** Protein hydrolysates as resistance inducers for controlling green mould of citrus fruit. *Acta Horticulturae*, 1065, 1593-1598. https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2015.1065.203 .
146. **Nigro F., Ippolito A., and Salerno M.G. 2015.** Searching for Citrus rootstocks resistant to Mal Secco disease: a Review. *Acta Horticulturae*, 1065, 987-991. https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2015.1065.123
147. **Youssef K., Sanzani S.M, Ligorio A., Fallanaj F., Nigro F., Ippolito A., 2015**. Biochemical and transcriptomic changes associated with induced resistance in citrus fruits treated with sodium salts. *Acta Horticulturae*, 1065, 1627-1632. https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2015.1065.208
148. **Nigro F., A. Guario, I. Pentimone, M. Ferrara, N. Antonino, V. Lasorella, G. Milella, O. Grande, A. Ippolito, 2012**. Lebbra dell'olivo: epidemiologia e possibili strategie di protezione. ATTI Giornate Fitopatologiche 2012, Vol. 2, 299-306. Clueb Editore, Bologna, ISBN: 978-88-491-3636-4.

149. **Yaseen T., Dawalib V., D'Onghia A.M., Ippolito A, Nigro F. 2012**. Effect of organic media, alone or in combination with bio-products, on olive plantlets growth and Verticillium dahliae infection. *Acta Horticulturae*, 949, 289-296, ISSN: 0567-7572. https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2012.949.42
150. **Schilirò, E., Ferrara, M., Nigro, F., Mercado-Blanco, J. 2011.** Functional genomics analysis of the *Pseudomonas fluorescens* PICF7/*Olea europaea* interaction: identification of ESTs during olive roots colonization by an endophytic biocontrol strain. *Proceedings of the IOBC/WPRS Working Group "Multitrophic Interactions in Soil"*, Córdoba, Spain, 4-7 April 2011. IOBC/WPRS Bulletin, Vol.71 pp.129-133.
151. **Sanzani S.M., L. Schena, A. De Girolamo, F. Nigro L. González-Candelas, A. Ippolito 2010.** Characterization of Differentially Expressed Transcripts in Quercetin-Treated Apples by Suppression Subtractive Hybridization. *Proc. 6th International Postharvest Symposium*, Eds.: M. Erkan and U. Aksoy. *Acta Horticolturae*, 877, ISHS, 1691-1695. ISBN 978-90-66056-13-8
152. **Sanzani S.M., L. Schena, F. Nigro, A. Ippolito, 2010.** Detection of *Botrytis cinerea* latent infection in stored table grapes. *Petria*, 20(2), 205-206, ISSN 1120-7698.
153. **Sanzani S.M, R. Castoria, L. Schena, A. De Girolamo, F. Nigro, M. Solfrizzo, Ippolito A., 2009.** Applicazione combinata di lieviti antagonisti e sostanze naturali contro la muffa verde-azzurra delle pomacee. In: *IV Workshop GRAB-IT. Agricoltura Biologica: sistemi produttivi e modelli di commercializzazione e di consumo*. Palermo, 26-27 ottobre 2009, p. 363-365, ISBN/ISSN: 978-88-6213-011-0
154. **Ligorio A., Schena L., Nigro F., Youssef K., Pentimone I., Ippolito A. 2008**. Amplification and partial sequencing of ribosomial intergenic regions (IGS) from the citrus fruit rot pathogens *Penicillium digitatum, P. ulaiense and P. italicum*. Proceedings of the international society of citriculture, 11th International Citrus Congress, Whuan, China, 2: 1373-1376 (ISBN: 978-7-109-14884-0).
155. **Lima G., Piedimonte D., De Curtis F., Abobaker Elgelane A., Nigro F., D'Onghia A.M., Alfano G., Ranalli G., 2008.** Suppressive effect of cured compost from olive oil by-products towards *Verticillium dahliae* and other fungal pathogens. *Acta Horticulturae*, 791, 585-591 ISSN: 0567-7572; https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2008.791.90
156. **Lima G., Vitullo D.,, Altieri R., Esposito E., Nigro F., Pentimone I., Alfano G., Ranalli G., 2008.** Control of *Verticillium dahliae* by adding olive mill waste to the rhizosphere of nursery grown plants. *4th European Bioremediation Conference*. Chania, Crete, Greece September 03-06, ID 185, 1-4.
157. **Nigro F., Pentimone I., Ippolito A., Salerno M. G. 2008.** Behaviour of putative lemon rootstocks towards *Phoma tracheiphila* root infections. Proceedings of the international society of citriculture. *Proceedings of the international society of citriculture. 11th International Citrus Congress, Whuan, China*, 2: 1153-1156 (ISBN: 978-7-109-14884-0).
158. **Sanzani S., Ligorio A., Pentimone I., Nigro F., Ippolito A., Schena L. 2008**. Control of green mold of stored oranges by phenolic compounds. *Proceedings of the international society of citriculture. 11th International Citrus Congress*, Whuan, China, 2: 1383-1387 (ISBN: 978-7-109-14884-0).
159. **Yaseen T., Ippolito A, Schena L., Nigro F. 2008**. Identification of Phytophthora spp. in Syrian citrus groves. *Proceedings of the International Society of Citriculture. 11th International Citrus Congress*, Whuan, China, 2: 1065-1069 (ISBN: 978-7-109-14884-0).
160. **Youssef K., Ligorio A., Pentimone I., Nigro F., Ippolito A., Yaseen T. 2008.** Studies on application strategy of salts for controlling Penicillium rot of Valencia late oranges. *Proceedings of the international society of citriculture, 11th International Citrus Congress*, Whuan, China, 2: 1276-1280 (ISBN: 978-7-109-14884-0).
161. **Youssef, K., Ligorio A., Pentimone I., Sanzani S., D'Onghia A. M., Nigro F., Ippolito A. 2008.** Studies on application strategy of salts and chitosan for controlling Penicillium rot of Hernandina clementine. *Proceedings of the Junior Scientist Conference 2008, Vienna*, November 16-18, 189-190. http://www.tuwien.ac.at/typo3conf/ext/user_tuwien_links/download.php?cuid=17996&file=fileadmin%2Ft%2Fjsc08%2Fproceedings_final__small_.pdf
162. **Ligorio A., G. Platania, L. Schena, V. Castiglione, I. Pentimone, F. Nigro, I. Di Silvestro, A. Ippolito, 2007.** Control of table grape storage rots by single or combined applications of antagonistic yeasts, salts and natural substances. COST Action 924: "Novel approaches for the control of postharvest

diseases and disorders" Bologna, 3-5 maggio, 124-128.
https://www.cabdirect.org/cabdirect/FullTextPDF/2009/20093269413.pdf

163. **Ligorio A., L. Schena, I. Pentimone, G. Quinto, C. Mennone, F. Nigro, A. Ippolito, M. Salerno, 2007**. Pre- and postharvest application of salts for controlling green and blue mold of Clementine. COST Action 924: "Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders" Proceedings of the International Congress, Bologna, Italy, 3-5 May, 387-395.
https://www.cabdirect.org/cabdirect/FullTextPDF/2009/20093269478.pdf
164. **Nigro F., I. Pentimone, L. Schena, A. Ligorio, A. Ippolito, and M. G. Salerno, 2007**. Increased transcript level of *PAL* and *STSY* genes in stored table grape by ultraviolet-c light. COST Action 924: "Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders" Proceedings of the International Congress, Bologna, Italy, 3-5 May, 2007, 165-171.
https://www.cabdirect.org/cabdirect/FullTextPDF/2009/20093269420.pdf
165. **Lima G., De Curtis F., D'Onghia A.M., Nigro F., 2007.** Comparison between real-time PCR and semi-selective medium in monitoring *Verticillium dahliae* microsclerotia in the olive rhizosphere and suppression of the pathogen by compost. *2nd European meeting of the IOBC/WPRS study group "Integrated protection of olive crops"*, Firenze 26-28 ottobre 2005 (Abstract). IOBC/wprs Bulletin, 30(9), p. 221-224.
166. **Pizza M., Gallone P., Di Gioia S., Nigro F., 2007.** Activity and molecular characterization of *Metarhizium anisopliae* isolates, of potential use for Moroccan locust control. *Working Group "Insect Pathogens and Entomoparasitic Nematodes", sub group "Soil Insect Pests". Proceedings of the meeting at Auer/Ora (Italy), 16-18 October 2006*. Edited by: Jürg Enkerli. ISBN 92-9067-202. IOBC/WPRS Bulletin Vol. 30 (1), pp. 137-141. http://www.iobc-wprs.org/pub/bulletins/iobc-wprs_bulletin_2007_30_01.pdf#page=145.
167. **Yaseen T., Schena L., Nigro F., Ippolito A. 2007**. Quantitative detection of *Phytophthora nicotianae* zoospores and chlamydospores by real-time Scorpion PCR. Meeting on "Integrated Control in Citrus Fruit Crops" IOBC/WPRS. Catania, Italy, 5-7 November.
168. **Mahmoud R., Yaseen T., D'Onghia A., Ippolito A., Nigro F., 2006.** Effect of bacterial and fungal antagonists on the growth of olive plantlets and on the inoculum density of *Verticillium dahliae* microsclerotia. Proc. Olivebioteq 2006 - II Int. Seminar: Recent Advances in Olive Industry – Volume II, Marsala-Mazara del Vallo –Italy, Caruso T., Motisi A., and Sebastiani L. (eds). Campo Artigrafiche, Alcamo (TP), pp. 207-214.
169. **Schena L., Ippolito A. Nigro F., Cooke D.E.L., 2006.** New molecular tools for the detection and quantification of forest Phytophthoras. Proceeding of the 12th Mediterranean Phytopathological Union. Rhodes Island, Greece, June 10-15 (pp. 11-14).
170. **Ippolito A., L. Schena, I. Pentimone, F. Nigro 2005**. Integrated control of sweet cherry postharvest rots by *Aureobasidium pullulans* in combination with calcium chloride or sodium bicarbonate. *Acta Horticulturae*, 682, 1985-1990. DOI: 10.17660/ActaHortic.2005.682.269
https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2005.682.269
171. **Schena L., F. Nigro, V. Soleti Ligorio, T. Yaseen, A. Ippolito, A. El Ghaouth, 2005**. Biocontrol activity of Bio-coat and Biocure against postharvest rots of table grapes and sweet cherries. *Acta Horticulturae* 682, 2115-2120. DOI: 10.17660/ActaHortic.2005.682.288
https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2005.682.288
172. **Campanella V., L. Schena, , F. Nigro, A. Ippolito 2004**. Effect of chitosan on citrus root rot due to *Phytophthora nicotianae*. *10th International Citrus Congress*, Agadir, Marocco, Febbraio 20-25, 738-743.
173. **Ippolito A., T. Yaseen, L. Schena, F. Nigro, 2004**. Efficacy of biocontrol agents against root rot of citrus due to *Phytophthora nicotianae*. Proc. *10th International Citrus Congress*, Agadir, Marocco, Febbraio 20-25, 2, 733-737.
174. **Bazzoni A., A. Ippolito, C. Cariddi, F. Faretra, F. Nigro, S. Pollastro, V. Savino, G.P. Martelli, D. Boscia, M. Saponari, N. Vovlas, M. Digiaro, A.M. D'Onghia, N. Trisciuzzi, G. Tauro, C. Dongiovanni, 2003.** I punti critici della filiera vivaistica di agrumi, drupacee, olivo e vite da tavola. Giornate

37

Tecniche SOI "L'innovazione nel Vivaismo Orto-Floro-Frutticolo", Taormina (MEe), 2-4 Ottobre, *Italus Hortus*, vol. 10 - suppl. al n. 4, 279-282.

175. **Ippolito A., F. Nigro, 2002.** Shrivelling of olive fruits associated to water stress. Proc.: *4th International Symposium on Olive Growing*. In: C. Vitagliano & G.P. Martelli (Eds), *Acta Horticulturae* 586 (Vol. 2), 745-747. https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2002.586.160
176. **Nigro F., L. Schena, P. Gallone, 2002.** Real-time diagnosis of Verticllium wilt of olive by Scorpion-PCR. Atti *Convegno Internazionale di Olivicoltura*, VI Giornate Scientifiche SOI, Spoleto (Pg), 23-25 Aprile, 454-461.
177. **Nigro F., A. Ippolito, 2002**. Occurrence of new rots of olive drupes in Apulia. Proc.: *4th International Symposium on Olive Growing*. In: C. Vitagliano & G.P. Martelli (Eds), *Acta Horticulturae* 586 (Vol. 2), 777-780. https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2002.586.168
178. **Nigro F., A. Ippolito, P. Gallone, P. Carmignani, G. Romanazzi, G. Laccone, 2002.** Cercosporiosis of olive in Apulia and attempts to control the disease. Proc.: *4th International Symposium on Olive Growing*. In: C. Vitagliano & G.P. Martelli (Eds), *Acta Horticulturae* 586 (Vol. 2), 773-776. DOI: 10.17660/ActaHortic.2002.586.167. https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2002.586.167
179. **Nigro F., G. Romanazzi, P. Gallone, A. Ippolito, 2002**. Distribution of verticillium wilt of olive in Apulia and preliminary data on the occurrence of *Verticillium dahliae* in the soil. Atti *Convegno Internazionale di Olivicoltura*, VI Giornate Scientifiche SOI, Spoleto (Pg), 23-25 Aprile, 367-374.
180. **Bazzoni A., D. Boscia, A. Cardone, A. Crescenzi, A. Ippolito, A. Minafra, F. Nigro, G. Romanazzi , L. Schena, M. Silletti, N. Vovlas, 2001**. Protocolli per gli accertamenti sanitari degli organismi patogeni di qualità delle drupacee. Atti Convegno: *Progetto POM A32 - Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche*, Locorotondo (Bari), 4-7 dicembre, 693-744.
181. **Boscia D., A. Ippolito, A.M. D'Onghia, F. Nigro, G. Romanazzi, N. Vovlas, 2001**. Organismi patogeni di qualità degli agrumi. Atti Convegno: *Progetto POM A32 - Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche*, Locorotondo (Bari), 4-7 dicembre, Vol. I, 403-433.
182. **Cariddi C., A. Ippolito, F. Nigro, G. Romanazzi, M. Saponari, V. Savino, N. Vovlas, 2001**. Organismi patogeni di qualità dell'olivo. Atti Convegno: *Progetto POM A32 - Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche*, Locorotondo (Bari), 4-7 dicembre, Vol. II, 747-775.
183. **Di Giaro M., Lima G., Nigro F., 2001.** Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche. Atti Convegno: *Progetto POM A32 - Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche*, Locorotondo (Bari), 4-7 dicembre, pp 21-31.
184. **Ippolito A., G. Romanazzi, F. Nigro, L. Schena, S. Murolo, W. Kukhun, 2001**. *Phytophthora nicotianae* e *P. citrophthora* agenti del marciume radicale degli agrumi: presenza e variazione stagionale nei vivai della Puglia. Atti Convegno: *Progetto POM A32 - Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche*, Locorotondo (Bari), 4-7 dicembre, pp 453-457.
185. **Ippolito A., L. Schena, F. Nigro, W. Kukhun, S. Murolo, M. Salerno, 2001**. Diagnosi nel terreno dei vivai, mediante Scorpion-PCR, di *Phytophthora nicotianae* e di *P. citrophthora*, agenti del marciume radicale e della gommosi degli agrumi. Atti Convegno: *Progetto POM A32 - Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche*, Locorotondo (Bari), 4-7 dicembre, 437-445.
186. **Ippolito A., Ligorio A., Nigro F., Salerno M., 2001**. Chitinasi and ß-1,3-glucanase in sweet cherry tissues treated with *Aureobasidium pullulans*. In: Muzzarelli R.A.A. (Ed.), *Chitin enzymology 2001*, 171-178. Atec Editore, Grottammare (AP). ISBN: 88-86889-06-2.
187. **Nigro F., L. Schena, P. Gallone, G. Romanazzi, A. Ippolito, 2001**. Diagnosi nel terreno di *Verticillium dahliae*, agente di tracheomicosi nell'olivo, con l'uso della PCR in tempo reale. Atti Convegno: *Progetto POM A32 - Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche*, Locorotondo (Bari), 4-7 dicembre, 785-791.
188. **Romanazzi G., A. Ippolito, A. Ligorio, F. Nigro, 2001**. Impiego dell'ELISA nella diagnosi di *Phytophthora* spp. agenti del marciume radicale e della gommosi del colletto degli agrumi. Atti Convegno: *Progetto POM A32 - Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche*", Locorotondo (BA), 4-7 dicembre, Vol. I, 447-452.
189. **Romanazzi G., F. Nigro, I. Pentimone, P. Gallone, A. Ippolito, 2001**. Impiego dell'ELISA nella diagnosi di *Verticillium dahliae*, agente di tracheomicosi dell'olivo. Atti del convegno: *Progetto POM A32 -*

"Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche". Locorotondo (BA), 4-7 dicembre, 779-784.

190. **Romanazzi G., Nigro F., Ippolito A., 2001**. Chitosan in the control of postharvest decay of some Mediterranean fruits. In: Muzzarelli R.A.A. (Ed.), *Chitin Enzymology 2001*, 141-146, Atec Editore, Grottammare *Termoli* (AP). ISBN:88-86889-06-2
191. **Saponari M., F. Nigro, G. Loconsole, G. Romanazzi, N. Vovlas, C. Cariddi, 2001.** Distribuzione dei patogeni dell'olivo in Puglia. In: Savino V. (Coordinatore), *Atti del convegno Progetto POM A32 - I risultati di due anni di attività*. Termoli, 1-2 marzo 2001, 181-193.
192. **Saponari M., Nigro F., Vovlas N., Cariddi C., Grieco F., Trisciuzzi N., Savino V., Martelli G.P., 2001.** Punti critici dell'olivo. *Proceedings Incontro Divulgativo POM A32-Risultati di due anni di attività*, Termoli (Campobasso), 1 - 2 Marzo, 311-324.
193. **Schena L., A. Ippolito, F. Nigro, G. Romanazzi, S. Murolo, A. Ligorio, M. Salerno, 2001.** Uso della Scorpion-PCR nella diagnosi di *Rosellinia necatrix,* agente del marciume radicale. Atti del convegno: *Progetto POM A32 - Norme fitosanitarie e commercializzazione delle produzioni vivaistiche*, Locorotondo (Bari), 4-7 dicembre, 605-613.
194. **Ippolito A., L. Schena, F. Nigro, M. Salerno, 2000.** Detection of *Phytophthora* spp., *P. nicotianae* and *P. citrophthora* from roots and rhizosphere of citrus plants using PCR and Scorpion-PCR. *Proc. Int. Soc. Citriculture*, Orlando, USA, 3-7 dicembre, 1020-1022.
195. **Ippolito A., L. Schena, F. Nigro, M. Salerno, 2000**. PCR-based detection of *Phytophthora* spp. and *P. nicotianae* from roots and rhizosphere soil of citrus plants. *Proc.: 5th EFPP Congress*, Taormina (CT), Italy, 18-22 settembre, 158-160.
196. **Ippolito, F. Nigro, A. Ligorio, L. Schena, V. Campanella, R. Liguori, 2000**. Effectiveness of Metalaxyl-M against Phytophthora root rot of citrus. *Proc. Int. Soc. Citriculture*, Orlando, USA, December 3-7,1023-1025.
197. **Nigro F., A. Ippolito, M. Salerno, 2000**. Susceptibility of potential lemon rootstock to mal secco disease. *Proc. Int. Soc. Citriculture*, Orlando, USA, 3-7 dicembre, 1049-1050.
198. **Nigro F., Spear R.N. and Andrews J.H., 2000**. Detection and quantification of the colonisation pattern of *Aureobasidium pullulans* on apple fruit surfaces by fluorescence *in situ* hybridisation (FISH). Proc.: *5th EFPP Congress*, Taormina (CT), Italy, September 18-22, 524-526.
199. **Romanazzi, G., Nigro, F., Ligorio, A., Ippolito, A., 2000**. Hypobaric and chitosan integrated treatments to control postharvest rots of sweet cherries. *Proc.: 5th EFPP Congress*, Taormina (CT), Italy, 18-22 settembre, 558-560.
200. **Schena L., A. Ippolito, F. Nigro, I. Pentimone, M. Salerno, 2000**. Efficacy of endophytic isolates of *Aureobasidium pullulans* in controlling storage rots of sweet cherries. *Proc.: 5th EFPP Congress*, Taormina (CT), Italy, 18-22 settembre, 527-530.
201. **Ippolito A., F. Nigro, 1999**. Applicazione di agenti di lotta biologica in preraccolta nella lotta contro marciumi di ortofrutticoli in postraccolta. Atti Progetto POM A24 *"Innovazioni nella difesa dalle malattie di piante agrarie e forestali con mezzi di lotta biologica ed integrata"*, Catania,16 dicembre, 143-159.
202. **Di Venere D., V. Linsalata, A. Ippolito, F. Nigro , P. Arcuti, V. Lattanzio, 1998**. Endogenous phenolics, ripening and susceptibility of strawberry fruits (*Fragraria x ananassa* Duch.) to postharvest diseases. *Proc. XIX International Conference on Poliphenols*, Lille, France, 1-4 settembre, vol. 2, 459-460.
203. **Di Venere D., A. Cardinali, V. Linsalata, P. Bertolini, A. Ippolito, F, Nigro, M. Salerno, V. Lattanzio, 1997.** Plant phenolics as natural biocides in postharvest fungal diseases. *Proc. COST 914-COST 915: "Non conventional methods for the control of post-harvest disease and microbiological spoilage"*. October 9-11, Bologna, 157-162.
204. **Ippolito A. F. Nigro, G. Romanazzi, V. Campanella, 1997**. Field application of *Aureobasidium pullulans* against *Botrytis* storage rot of strawberry. *Proc. COST 914-915, " Non conventional methods for the control of postharvest disease and microbiological spoilage"*, 9-11 ottobre, Bologna, 127-133.
205. **Ippolito A., F. Baruzzi, F. Nigro, M. Salerno, 1997**. Indagine preliminare sui marciumi postraccolta delle ciliegie in Puglia e tentativi di lotta biologica. Atti: *Convegno Nazionale del Ciliegio*,Valenzano (Ba), 19-21 giugno, 505-514.

206. **Ippolito A., V. Lattanzio, F. Nigro, D. Di Venere, V. Linsalata, G. Lima, M.A. Castellano, M. Salerno, 1997**. Resistance of kiwifruit to Botrytis cinerea infection enhanced by curing. *Acta Horticulturae*, 444, Vol. 2, 719-722. DOI: 10.17660/ActaHortic.1997.444.110 https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1997.444.110
207. **Nigro F., A. Ippolito, A. Ligorio, G. Romanazzi, 1997. *In vitro*** and *in vivo* effectiveness of different salts toward Botrytis storage rot of table grapes. Preliminary results. Proc. COST 914-COST 915: *"Non conventional methods for the control of post-harvest disease and microbiological spoilage"*, 9-11 Ottobre, Bologna, 175-180.
208. **Nigro F., A. Ippolito, V. Lattanzio, D. Di Venere, M. Salerno, 1997**. UV-C irradiation in preventing Botrytis storage rot of strawberry, table grapes and kiwifruit. *Proc. COST 914-COST 915: "Non conventional methods for the control of post-harvest disease and microbiological spoilage"*. 9-11 ottobre, Bologna, 209-214. ISBN92-828-4357-5.
209. **Nigro F., A. Stola, A. Ippolito, 1997**. Osservazioni su casi di deperimento del ciliegio in Puglia. Atti Convegno Nazionale del Ciliegio, Valenzano (Ba), 19-21 giugno, 595-605.
210. **Ippolito A. F. Nigro, G. Lima, 1996**. Effectiveness of Fosethyl-Al and Metalaxyl against Phytophthora root rot in sour orange grafted with clementine. *Proceedings International Society of Citriculture*, Sun City Resort, Sud Africa, 12-17 maggio, 389-393.
211. **Ippolito A., F. Nigro, M Salerno, 1996.** Influence of the Scion on the response of sour orange rootstock to experimentally induced Phytophthora gummosis and root rot. *Proceedings International Society of Citriculture*, Sun City Resort, Sud Africa, 12-17 maggio, 385-388.
212. **Lima G., Ippolito A., F. Nigro, M. Salerno 1996**. Attività di *Aureobasidium pullulans* e *Candida oleophila* distribuiti in preraccolta contro il marciume botritico dell'uva da tavola in conservazione. *Atti Giornate Fitopatologiche*, 2, 373-380.
213. **Nigro F., A. Ippolito, G. Lima, M. Salerno, 1996**. Field trials on the behaviour of putative lemon rootstock towards mal secco disease. Basal and root infection of some grafted and ungrafted rootstocks. *Proceedings International Society of Citriculture*, Sun City Resort, Sud Africa, 12-17 May 1996, 440-444 (ISBN1-879906-34-1).
214. **Ippolito A., F. Nigro, G. Lima, M. Salerno, 1994**. Phytophthora gummosis and root rot of citrus as influenced by girdling. *Proc. 9th Congr. Medit. Phytopath. Union*, Kusadasi, Turchia, 18-24 settembre, 109-112.
215. **Lattanzio V., D. Di Venere, V. Linsalata, G. Lima, A. Ippolito, F. Nigro, M. Salerno, 1994.** 2,5-DMBA nella lotta contro i marciumi da *Botrytis cinerea* e *Rhizopus stolonifer* della fragola in postraccolta. Atti Progetto RAISA: *"Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli"*, Sottoprogetto 4, Spineto di Sarteano (Si), 17-19 ottobre, Vol. 1, 6pp.
216. **Lima G., A. Ippolito, F. Nigro, G.L. Elia, M. Salerno, 1994**. Lotta contro alterazioni fungine di ortofrutticoli in postraccolta a mezzo di lieviti. Atti Progetto RAISA: *"Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli"*, Sottoprogetto 4, Spineto di Sarteano (Si), 17-19 ottobre, Vol. 1, 7pp.
217. **Miceli A., A. Ippolito, G. D'Errico, G. Franco, L. Sanasi, F. Nigro, 1994**. Variazioni metaboliche in postraccolta di frutti di kiwi sottoposti a condizionamento termico (curing). Atti Progetto RAISA: *"Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli"*, Sottoprogetto 4, Spineto di Sarteano (Si), 17-19 ottobre, Vol. 1, 7 pp.
218. **Nigro F., A. Ippolito, D. Di Venere, V. Linsalata, V. Lattanzio, M. Salerno, 1994**. Gli Uvc nella prevenzione dei marciumi in postraccolta. Atti Progetto RAISA: *"Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli"*, Sottoprogetto 4, Spineto di Sarteano (Si), 17-19 ottobre, Vol.1, 8pp.
219. **De Cicco V., G. Lima, A. Ippolito, F. Nigro, D. Di Venere, V. Lattanzio, M. Salerno, 1992.** Influenza del condizionamento termico preconservazione sulle infezioni di *Botrytis cinerea* in frutti di actinidia. Primi risultati. Atti Progetto RAISA "*La qualità dei prodotti ortofrutticoli freschi nella fase di postraccolta*", Sottoprogetto 4, Viterbo, 19-20 Novembre, 275-284.
220. **De Cicco V., G. Lima, F. Nigro, A. Ippolito, M. Salerno, 1992**. Lotta biologica contro la muffa grigia dell'uva da tavola in postraccolta. Saggio di attività di lieviti e batteri. Atti Progetto RAISA "*La qualità*

dei prodotti ortofrutticoli freschi nella fase di postraccolta", Sottoprogetto 4, Viterbo, 19-20 Novembre, 241-247.

221. **Ippolito A., F. Nigro, S. Privitera, M. Salerno, 1992.** Influence of scion on the response of sour orange rootstock to Phytophthora root rot. *Proceedings International Society of Citriculture*, Acireale (Ct), 8-13 Marzo, Vol. 2, 851-853.

2.5 Riassunti di poster o di comunicazioni a convegni (Conferences communications and posters' abstract)

222. **Antelmi I., Sion V., Nigro F., 2018.** Characterization of *Methylobacterium* spp. population, endophytes of olive sapwood. *Proceedings of 2nd Joint Annual Meeting of H2020 POnTE (Pest Organisms Threatening Europe) and XF-ACTORS (Xylella Fastidiosa Active Containment Through a multidisciplinary-Oriented Research Strategy) Projects.* Valencia, Spain, 23-26 October 2018: pp. 57. https://doi.org/10.5281/zenodo.2533164
223. **Antelmi I., Ferrara M., Sion V., Mulè G., Nigro F. 2018.** Genomic characterization of *Pseudophaeomoniella* species occurring in the sapwood of healthy and diseased olive tree affected by quick olive decline syndrome. *Proceedings of 2nd Joint Annual Meeting of H2020 POnTE (Pest Organisms Threatening Europe) and XF-ACTORS (Xylella Fastidiosa Active Containment Through a multidisciplinary-Oriented Research Strategy) Projects.* Valencia, Spain, 23-26 October 2018: pp. 58.
224. **Nigro F., Antelmi I., Sion V., Morelli M., M., Altamura G. 2018.** Does the microbial endophytic community affect the severity of Olive Quick Decline Syndrome? Preliminary report. In *Proceedings of 1st Annual Meeting of H2020 POnTE (Pest Organisms Threatening Europe) Project.* Madrid, Spain, 12-13 December 2016 (p. 59). Zenodo. http://doi.org/10.5281/zenodo.1407548
225. **Nigro F., Antelmi I., Sion V., Altamura G., Saponari M. 2018.** Characterization of the fungal community occurring in the sapwood of both healthy and disease olive trees showing olive quick decline syndrome symptoms. Preliminary report. In *Proceedings of 1st Annual Meeting of H2020 POnTE (Pest Organisms Threatening Europe) Project.* Madrid, Spain, 12-13 December 2016 (p. 19).
226. **Nigro F.; Pacifico A.; Antelmi I.; Sion V.; Altamura G.; Saponari M., 2017**. Pathogenicity of some fungal species associated with olive quick decline syndrome. *Proceedings of the European conference on Xylella fastidiosa: finding answers to a global problem, Palma de Mallorca, Spain, 13-15 November 2017, p. 69.: pp. 41-42.* https://doi.org/10.5281/zenodo.2553422
227. **Nigro F., Antelmi I., Sion V., Pacifico A., 2018**. Occurrence of wilting fungi in symptomatic olive trees unaffected or affected by *Xylella fastidiosa* in Apulia. Working Group "Integrated Protection of Olive Crops" *Proceedings of the 8th meeting at Florence (Italy), June 4-7,* 2018. Edited by: Dionyssios Perdikis, Patrizia Sacchetti, Antonio Belcari and Marzia Cristiana Rosi. ISBN 978-92-9067-326-2, 81.
228. **Nigro F., Antelmi I., Sion V., Morelli M., Altamura G., 2017**. The endophytic bacterial community of healthy and *Xylella*-infected olive sapwood. *Proceedings of the European conference on Xylella fastidiosa: finding answers to a global problem*, Palma de Mallorca, Spain, 13-15 November 2017, pp. 15-16. http://doi.org/10.5281/zenodo.1051229
229. **Morelli M., Giampetruzzi A., D'Attoma G., Saponari M., Nigro F., Saldarelli P., 2017**. The endophytic microbiome of *X. fastidiosa* susceptible and resistant olives. Proceedings of the European Conference on *Xylella fastidiosa*: "Finding answers to a global problem", Palma de Mallorca, Spain, 13-15 November 2017, p. 48 (Abs). http://doi.org/10.5281/zenodo.1064954.
230. **Gómez-Lama Cabanás, C., Schilirò, E., Ferrara, M., Valverde-Corredor, A., Nigro, F., Mercado-Blanco, J. 2015.** Análisis transcriptómico de respuestas a la colonización de raíces por el agente de biocontrol endofítico Pseudomonas fluorescens PICF7 en tejidos de olivo. *VI Reunión del Grupo Especializado SEM - Microbiología de Plantas*, http://hdl.handle.net/10261/160817
231. **Nigro F., Antelmi I., Pentimone F., Ferrara M., Ippolito A., 2014.** Investigations on the epidemiology and control of olive anthracnose in Apulia, Southern Italy. D. Heperkan, C. Daskaya-Dikmen, S. Ertugrul, Eds *Proc. Joint International Congress 14th Mediterranean Phytopathological Union - International Society of Mycotoxicology. "Plant health management for ensuring food security, safety*

H1

and quality in Mediterranean areas: challenges and prospects", 156. August 25-29, Istanbul, Turkey. ISBN 978-975173133-3

232. **Habib W., Baroudy F., Saab C., Tabet D., Choueiri E., Nigro F., 2014.** Incidence of Verticillium wilt of olive in Lebanon. D. Heperkan, C. Daskaya-Dikmen, S. Ertugrul, Eds. *Proc. Joint International Congress 14th Mediterranean Phytopathological Union - International Society of Mycotoxicology. "Plant health management for ensuring food security, safety and quality in Mediterranean areas: challenges and prospects*", 156. August 25-29, Istanbul, Turkey. ISBN 978-975173133-3.
233. **Habib W., E. Gerges, I. Antelmi., Baroudy F., Choueiri E., Nigro F., 2014.** *Diaporthe foeniculacea* associated with severe shoot blight of lemon in Lebanon. D. Heperkan, C. Daskaya-Dikmen, S. Ertugrul, Eds. *Proc. Joint International Congress 14th Mediterranean Phytopathological Union - International Society of Mycotoxicology. "Plant health management for ensuring food security, safety and quality in Mediterranean areas: challenges and prospects*", 58. August 25-29, Istanbul, Turkey. ISBN 978-975173133-3.
234. **Ciancio A., Colagiero M., Ferrara M., Nigro F., Pentimone I., Rosso LC., 2013.** Transcriptome changes in tomato roots during colonization by the endophytic fungus *Pochonia chlamydosporia*. *5th congress of European Microbiologists (FEMS)*, July 21-25, Leipzig, Germany.
235. **Pentimone I., M. Ferrara, J. Mercado-Blanco, A. Ippolito, and F. Nigro. 2013.** Genome-wide transcriptome analysis of defoliating and non-defoliating pathotypes of *Verticillium dahliae* Kleb. growing under axenic conditions. In: "11th International *Verticillium* Symposium - Göttingen 2013". Koopann B., and Von Tiedemann A., Eds., p. 31. ISBN: 978.3.947261.12.9.
236. **Sanzani S.M., Fallanaj F., Youssef K., Lachhab N., Ligorio A., Nigro F., Ippolito A. 2012.** Non-conventional means for the control of *Penicillium* rots. Atti del International MPU Workshop 2012, Plant Protection for the Quality and safety of the Mediterranean Diet – Bari 24–26 october2012, pp. O36.
237. **Lachheb N., Sanzani S.M., Nigro F., Boselli M., Ippolito A. 2012.** Protein hydrolysates as resistance inducers for controlling Green Mould of citrus fruits. Proceedings of the XII International Citrus Congress-Valencia (Spagna), 18-23 novembre 2012, p. 146, S09P21.
238. **Nigro F., Ippolito A., and Salerno M.G. 2012.** Searching for citrus rootstocks resistant to Mal Secco disease: a review. Proceedings of the XII International Citrus Congress-Valencia (Spagna), 18-23 novembre 2012, p. 259, S15O11
239. **Schilirò, E., Ferrara, M., Nigro, F., Mercado-Blanco, J. 2012.** Genetic responses in roots of a woody species upon colonization by a biocontrol endophytic bacterium: the olive-*Pseudomonas fluorescens* PICF7 case. *28th New Phytologist Symposium. Functions and Ecology of the Plant Microbiome*, Rodas (Greece) 18-21 May. http://hdl.handle.net/10261/97204
240. **Youssef K., Sanzani S.M., Ligorio A., Fallanaj F., Nigro F., Ippolito A. 2012.** Biochemical and transcriptomic changes associated with induced resistance in citrus fruit treated with sodium salts. Proceedings of the XII International Citrus Congress-Valencia (Spagna), 18-23 novembre 2012, p. 146, S09P22.
241. **Sanzani S.M., Ippolito A., Schena L., De Girolamo A., Nigro F., Solfrizzo M., González-Candelas L., 2011.** Enhancement of apple resistance to *Penicillium expansum* and patulin contamination by the phenolic compound quercetin. *Proceedings of the International Congress of Postharvest Pathology*, Lleida 11-14 aprile, pp. 42.
242. **D'Onghia A. M., T. Yaseen, Ippolito A and F. Nigro, 2009.** Effect of Guanito on olive plantlets growth and on the inoculum density of *Verticillium dahliae* microsclerotia. 10th International Verticillium Symposium, 16-20 November, Corfù Island, Hellas, 113.
243. **Ferrara M, I. Pentimone, M. Mammella, Ippolito A and F. Nigro. 2009.** Effects of Acibenzolar-S-methyl on resistance induction and stem colonization by *Verticillium dahliae* in nursery produced olive planting stocks. 10th International Verticillium Symposium, 16-20 Novembre, Corfù Island, Hellas, 107.

42

244. **Lima G., Vitullo D., De Curtis F., Ferrara M., Nigro F., 2009**. Effect of cured compost and biocontrol agents on the viability of *Verticillium dahliae* microsclerotia in the rhizosphere of nursery-grown olive plants. 10th International Verticillium Symposium, 16-20 November, Corfù Island, Hellas, 112
245. **Sanzani S.M., Schena L., De Girolamo A., Nigro F., Solfrizzo M., Ippolito A. 2009**. Control of patulin accumulation in apples: the potential of phenolic antioxidants (abstract). Proceedings of the 11th FISV Congress, 23-25 September, Riva Del Garda, Italy, pp. D21.01.
246. **Yaseen T., A.M. D'Onghia, Ippolito A, and F. Nigro, 2009**. Microbial antagonists and compost-based growing media affect the growth of olive plantlets and the inoculum density of *Verticillium dahliae* microsclerotia. 10th International Verticillium Symposium, 16-20 Novembre, Corfù Island, Hellas, 107.
247. **Yaseen T., A. D'Onghia, G. Romanazzi, A. Ippolito, and Nigro F. 2008.** The effect of organic soil mixtures alone or in combination with bio-products on olive plantlets growth and *Verticillium dahliae* infection. Sixth International Symposium on Olive Growing, International Society for Horticultural Science. September, 9-13, 2008. Evora, Portugal (abstract).
248. **Yaseen T., Schena L., Nigro F., Ippolito A., 2008.** Quantitative detection of *Phytophthora nicotianae* zoospores and chlamydospores by real-time Scorpion PCR. *IOBC Working Group "Integrated Control in Citrus Fruit Crops". Proceedings of the meeting at Catania (Italy), 5 - 7 November, 2007*. Edited by: Ferran García-Marí. ISBN 978-92-9067-212-8; IOBC/wprs Bulletin Vol. 38, p. 298
249. **Di Venere D., M. Gatto, V. Linsalata, V. Lattanzio, M. Solfrizzo, N. Cascarano, F. Nigro, A. Ippolito, 2008.** Antifungal activity of phenolic extracts from broomrape (*Orobanche crenata* Forsk.). Atti: XXIV International Conference on poliphenols. Salamanca, Spagna, 8-11 July, 33 (abstract).
250. **Trullo M.C., Schena L., Dileo C., Nigro F., De Giorgi C., Ippolito A., 2007.** Transcript level of chitinase and β-1,3-glucanase genes in orange fruit treated with alternative control means. XIII International Congress on Molecular Plant-Microbe Interactions. Sorrento Italy, July 21-27. (pp. 397)
251. **Salerno M. G., A. Ippolito, F. Nigro, A. Ligorio, I. Pentimone, L. Schena, 2007.** Sviluppo di metodi di difesa postraccolta con mezzi a basso impatto contro marciumi dell'uva da tavola e del clementine. Atti convegno "Progetto Interregionale Frutticoltura Post-raccolta". Macfrut, Cesena Fiere, Cesena, 27 aprile, 13-14 (abstract).
252. **Nigro F., P. Gallone, F. Palmisano, P. Sumerano, A. Ippolito, 2007.** Foliar application of phosetyl-Al for controlling olive verticilliosis: realistic goal or false hope? *2nd European meeting of the IOBC/WPRS study group "Integrated protection of olive crops"*, Firenze 26-28 ottobre 2005 (Abstract). IOBC/wprs Bulletin, 30(9), p. 225.
253. **Nigro F., I. Pentimone, L. Schena, A. Ligorio, A. Ippolito, and Salerno M. 2006.)**. Ultraviolet–C light, a tool to reduce storage decay and investigate the expression of resistance genes in harvested fruits. COST ACTION 924 - UVC WORKING GROUP MEETING. Antalia Turchia, 9-11 November, (vol. I, pp. 47).
254. **Schena L., Soleti Ligorio V., Ligorio A., Pentimone I., Nigro F., Ippolito A., 2005**. Expression of phenylalanine ammonia-lyase and stilbene synthase genes in table grapes treated with a biocontrol agent. VII° convegno FISV, Riva del Garda, Italy, September 22-25 (abstract).
255. **Yaseen T., Schena L., Nigro F., Ippolito A., 2005**. Control of *Phytophthora nicotianae* citrus root rot by antagonistic microorganisms. International Congress of Citrus Nurserymen (ISCN). Cairo, Egypt, September 17-21, pp 42-43 (Abstract).
256. **Yaseen T., Schena L., Hajjar J., Nigro F. and Ippolito A. 2005**. Monitoring of *Phytophthora* spp. in Syrian citriculture. International congress of citrus nurserymen (ISCN). Cairo, Egypt, September 17-21, pp 20-21 (abstract).
257. **Romanazzi G., Nigro F., Ippolito A. 2005**. Effectiveness of chitosan and antagonistic microrganisms in controlling Phytophthora root rot of citrus in nursery. International Congress of Citrus Nurserymen (ISCN). Cairo, Egypt, September 17-21 pp 41-42 (abstract).
258. **Nigro F., P. Gallone, H. Barham, L. Schena, A. Ippolito, M. G. Salerno, , 2004**. Diagnosis of olive Verticillium wilt by real-time Scorpion PCR. 5th International Symposium on Olive Growing, Izmir, Turchia, 27 settembre –2 Ottobre, 82 (abstract).

43

259. **Nigro F., P. Gallone, L. Schena, A. Ippolito, M. G. Salerno 2004**. Olive cercosporiosis: symptoms on fruits and molecular diagnosis of the disease. 5th International Symposium on Olive Growing, Izmir, Turchia, 27 settembre –2 Ottobre, 63 (abstract).
260. **Nigro F., L. Schena, A. Ligorio, P. Gallone, A. Ippolito, M. Salerno, 2004.** Control of storage rots of table grapes by pre- and postharvest application of salts. *5th International Postharvest Symposium*. Verona (Italy) 6-11 June, S10-02 100 (abstract).
261. **Schena L., F. Nigro, A. Ippolito, P. Gallone, V. Soleti Ligorio, T. Yaseen, M Salerno, 2003.** Real-time PCR detection and quantification of soil inhabiting fungi: the case of *Rosellinia necatrix, Phytophthora nicotianae, P. citrophthora*, and *Verticillium dahliae*. Proceeding of the *Joint workshop on Molecular Diagnostics of Plant Pathology*. Lamezia Terme, Italy, 20-23 novembre.
262. **Nigro F., A. Ippolito, M. Salerno, 2001**. Green Fluorescent Protein-marked *Aureobasidium pullulans*, strain L547: activity, localization, and viability on the surface of cold stored table grapes. *Proc. 9th International Symposium on Microbial Ecology*. 26-31 August 2001, Amsterdam, The Netherlands, 343.
263. **Nigro F., I. Pentimone, P. Gallone, A. Ippolito, 2001**. Influenza del sistema di coltivazione sulla popolazione epifitica di bacche di uva da tavola. Atti: *VIII Convegno SIPaV*, Potenza 3-5 ottobre, 66.
264. **Nigro F., P. Gallone, G. Romanazzi, A. Ippolito, M. Salerno, 2001**. Recrudescenza di attacchi di *Mycocentrospora cladosporioides* su olivo in Puglia. Atti *"XIV Convegno Nazionale di Micologia"*, Selva di Fasano, Brindisi, 22-27 ottobre, 41.
265. **Ippolito A., L. Schena, P. Gallone, S. Murolo, F. Nigro, M. Salerno, 2001**. Uso della Scorpion-PCR nella diagnosi di *Phytophthora nicotianae* e di *P. citrophthora*, agenti del marciume radicale e della gommosi degli agrumi. Atti *"XIV Convegno Nazionale di Micologia"* – Fasano (Brindisi), 22-27 ottobre, 43.
266. **Romanazzi G., F. Nigro, L. Schena, A. Ligorio, I. Pentimone, A. Ippolito, 2001**. Impiego di kit commerciali ELISA nella diagnosi di Phytophthora spp. agente del marciume radicale degli agrumi. Atti *"XIV Convegno Nazionale di Micologia"* – Fasano (Brindisi), 22-27 ottobre, 43.
267. **Schena L., A. Ippolito, G. Romanazzi, A. Ligorio, I. Pentimone, F. Nigro, 2001**. Uso della Scorpion-PCR nella diagnosi di *Rosellinia necatrix*, agente del marciume radicale lanoso delle drupacee. Atti *"XIV Convegno Nazionale di Micologia"* – Fasano (Brindisi), 22-27 ottobre, 44.
268. **Ippolito A., A. Ligorio, G. Romanazzi, L. Schena, F. Nigro, 2001**. Activity of chitinase and ß-1,3-glucanase in sweet cherry tissues treated with *Aureobasidium pullulans*. Atti: *VIII Convegno SIPaV*, Potenza, 3-5 ottobre, 66.
269. **Ippolito A. F. Nigro, M. Salerno, 1999**. Impact of preharvest application of biocontrol agents on postharvest diseases of fruits and vegetables. *XIV International Plant Protection Congress*. Gerusalemme, Israele, 25-30 luglio, 139.
270. **Miceli A., A. Ippolito, F. Nigro, 1999**. Biochemical changes in cured kiwifruit during cold storage. *IV International Symposium on kiwifruit*. Santiago del Cile, Cile, 11 –14 gennaio, 14.
271. **Romanazzi G., F. Nigro, A. Ippolito 1999.** Effectiveness of hypobaric treatment in controlling postharvest rots of strawberry and sweet cherry. Preliminary results. *XIV International Plant Protection Congress*. Gerusalemme, Israele, 25-30 luglio, 106.
272. **Nigro F., A. Ippolito, G. Romanazzi, A. Ligorio, 1998.** Attività di sali contro il marciume botritico dell'uva da tavola in postraccolta. Atti Workshop nazionale *"Postraccolta dei prodotti ortofrutticoli"*, Vallo della Lucania (SA), 1-2 ottobre, 22.
273. **Ippolito A., F. Nigro, G. Lima, G. Romanazzi, M. Salerno, 1998**. Attività di *Aureobasidium pullulans* con l'aggiunta di gomma xantano nella lotta contro il marciume acido e botritico dell'uva da tavola. Atti: *VI Convegno annuale S.I.Pa.V.*, 17-18 settembre, Campobasso, 12.
274. **Di Venere D., V. Linsalata, A. Ippolito, F. Nigro, P. Arcuti, V. Lattanzio, 1998**. Endogenous phenolics, ripening and susceptibility of strawberry fruits (*Fragraria x ananassa* Duch.) to postharvest diseases. *Proc. XIX International Conference on Poliphenols*, Lille, France, 1-4 settembre, vol. 2, 459-460.

AA

275. **Ippolito A., F. Nigro, L. Fabbretti, V. Campanella, M. Salerno, 1997**. Prime indagini sulla eventuale repressività del terreno verso il marciume radicale da Phytophthora spp. degli agrumi. Atti: *V Convegno annuale S.I.Pa.V.*, 18-19 settembre, Agripolis- Legnaro (PD), 2.
276. **Nigro F., A. Ippolito, G. Romanazzi, M. Salerno, 1997**. Prove di integrazione tra UV-C, curing e *Aureobasidium pullulans* nella lotta contro la muffa grigia dell'actinidia in post-raccolta. Primi risultati. *Atti: V Convegno annuale S.I.Pa.V.*, 18-19 settembre, Agripolis- Legnaro (PD), 3.
277. **Tusa N., S. Fatta del Bosco, F. Nigro, A. Ippolito, 1997**. Comportamento nei confronti di *Phoma thrachephila* (Petri) Kanc. *et* Ghik. di ibridi somatici di limone (*Citrus limon* L. Burm. F.) ottenuti da fusione simmetrica ed asimmetrica di protoplasti. *Convegno Annuale Società Italiana di Genetica agraria*, Viterbo, 24-27 settembre, 19.
278. **Lima G., A. Ippolito, F. Nigro, M. Salerno, 1995**. Biological control of postharvest rots of table grape, kiwifruit and strawberry by yeasts. 13th *International Plant Protection Congress*, The Hague, Olanda, 2-7 July. *European Journal of Plant Pathology*, 1250.
279. **Ippolito A., G. Lima, F. Nigro, V. Linsalata, N. Cascarano, 1994**. The effect of calcium treatments on Botrytis storage rot of table grape. "*III Israeli-Italian Phytopathological Symposium*", Ramat Gan, Israele 14-17 luglio. *Phytoparasitica, 22*, (2), 157.

2.6 Capitoli di libri (Book Chapters)

280. **Nigro F., Ferrara M., 2011.** Olive cercosporiosis. In: Schena L., Agosteo G.E. and Cacciola S.O. (a cura di): Magnano di San Lio G., *Olive Diseases and Disorders*. p. 247-258, KERALA: Transworld Research Network 37/661 (2), Fort P.O., ISBN: 978-817895-539-1
281. **Ippolito A., Ligorio A., Youssef K., Sanzani S.M., Sicuro G., Albanese P., Nigro F., Salerno M.G., 2010.** Marciumi post-raccolta delle clementine (pp. 74-78); Marciume botritico e marciume acido dell'uva da tavola (pp. 78-84). In: Metodi innovativi di gestione dei frutti nella fase post-raccolta. pp. 198. Ed. Regione Emilia Romagna, Servizio sviluppo del Sistema agroalimentare, Assessorato Agricoltura, Bologna;
282. **Ippolito A., F. Nigro, 2009**. Sostanze naturali (pp. 110-114); Uva da tavola, (pp. 166-174); Fragola (pp.174-178); Agrumi (pp 181-195). In: "Patologia postraccolta dei prodotti vegetali" (De Cicco V., Bertolini P., Salerno M.G., editori). Piccin Nuova Libraria SpA, Padova, pp. 260. ISBN 978-88-299-1965-9.
283. **Nigro F., A. Ippolito, G. Lima, 2009.** Mezzi biologici (pag. 114-123). In: "Patologia postraccolta dei prodotti vegetali" (De Cicco V., Bertolini P., Salerno M.G., editori). Piccin Nuova Libraria SpA, Padova, pp. 265. ISBN 978-88-299-1965-9.
284. **Nigro F. A. Ippolito, 2008.** Problematiche della conservazione e shelf life dei fiori recisi (pp249-252). In "Patologia postraccolta dei prodotti vegetali" (De Cicco V., Bertolini P., Salerno M.G., editori). Piccin Nuova Libraria SpA, Padova, pp 260. ISBN 978-88-299-1965-9.
285. **Schena L., F. Nigro, A. Ippolito 2008.** Integrated management of *Rosellinia necatrix* root rot on fruit tree crops (pp 137-158). In A. Ciancio & K. G. Mukerji (eds.), *Integrated Management of Diseases Caused by Fungi, Phytoplasma and Bacteria*. SpringerWien, New York, 422 pp. ISBN: 978-1-4020-8570-3
286. **Schena L., F. Nigro, A. Ippolito 2008**. Natural antimicrobials to improve storage and shelf-life of fresh fruit, vegetables and cut flowers (pp 259-303). In R.C. Ray, O.P. Ward Eds., *Microbial Biotechnology in Horticulture*, vol. 2). Science publisher, Enfield, NH, USA, (ISBN978-1-57808-517-0).
287. **Ippolito A., F. Nigro, 2005.** Natural antimicrobials for preserving fresh fruit and vegetables, pp. 513-555. In W. Jongen (ed.). *Improving the safety of fresh fruit and vegetables.* Woodhead Publishing, Cambridge, UK, pp. 639. (ISBN-13: 978 1 85573 956 7) https://doi.org/10.1533/9781845690243.3.513
288. **Ippolito A., F. Nigro, L. Schena, 2004**. Control of postharvest diseases of fresh fruits and vegetables by preharvest application of antagonistic microorganisms (pp. 1-30). In: Dris R., Niskanen R., Jain S.M. (Eds), Crop Management and Postharvest Handling of Horticultural Products. Vol. 4. Disease and disorders of fruits and vegetables. Science Publisher, Inc., Enfield (NH), USA, 333pp. ISBN13: 9781578082797.

45

289. **Ippolito A., F. Nigro, 2003**. Natural antimicrobials in postharvest storage of fresh fruits and vegetables (pp. 201-234) In: Natural antimicrobials for the minimal processing of foods. In: Roller S. (Editor) Woodhead Publishing Ltd, Cambridge, UK, pp.306.

2.7 Opuscoli divulgativi e altro

283. **Nigro F., Ferrara M. 2011.** Protocollo per la diagnosi di Verticillium dahliae. In: Loconsole G., Saponari M., Bottalico G., Mondelli G., Savino V. OLVIVA - Qualificazione del Vivaismo Olivicolo: Caratterizzazione Varietale, Sanitaria e Innovazioni nella Tecnica Vivaistica - Manuale per la Diagnosi Fitopatologica e per il Risanamento da Virus dell'Olivo. vol. II, p. 39-42, BARI: Università degli Studi di Bari - DiBCA, ISBN: 978-88-88793-92-4
284. **Ippolito A., A. Ligorio, Y. Khamis, S.M. Sanzani, G. Sicuro, P. Albanese, F. Nigro, M.G. Salerno, 2010.** Metodi di difesa a basso impatto ambientale: cap. 3.7 Marciumi post-raccolta delle clementine (pag. 74-78), cap. 3.8 Marciume botritico e marciume acido dell'uva da tavola (pag 78-84), cap. 3.9 Water spot delle clementine (84-88). In: Metodi innovativi di gestione dei frutti nella fase post-raccolta. Coordinamento editoriale di D. Missere e G. Melandri, CRPV Cesena. Regione Emilia-Romagna, Servizio Sviluppo del Sistema Agroalimentare, Assessorato Agricoltura, Bologna (BO).
285. **Bazzoni, A., Boscia D., Di Giaro M., Frasheri D., Hassani M, Ippolito A., Loconsole, G., Merkuri J., Milano R., Minafra A., Nigro F., Pace H., Palmisano F., Pollastro P., Saponari M., Santomauro A., Silletti M., Trisciuzzi N., 2008.** Protocolli per la diagnosi di patogeni virali e fungini. Atti: Progetto integrato per la valorizzazione delle produzioni tipiche locali PRINT. 223 pp.
286. **Yaseen, T., Nigro, F., Schena,L. and Ippolito, A. 2004**. The complete IGS sequence from *Phytophthora megasperma.* AJ850997. http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/viewer.fcgi?db=nucleotide&val=60416499.
287. **Lima G., F. De Curtis, A.M. Spina, R. Castoria, V. De Cicco, F. Nigro, L. Schena, G. Romanazzi, A. Ippolito, F. Casulli. 2001**. Campionamento e tecniche diagnostiche per i patogeni fungini dei vegetali in vivaio (pag. 55-69). In: Il vivaismo in Molise: indagine conoscitiva, legislazione, tecniche di produzione e di analisi. Quaderno divulgativo dell'E.R.S.A.M. n.10, (71 pp.).

2.8 Brevetti

288. **Ippolito A., Nigro F, Ligorio A, Pentimone I** (2008). Miscela di microrganismi antagonisti, denominati *Clonostachys rosea* (FV114) e *Trichoderma harzianum* (Fv 178) in grado di stimolare la crescita di piante arboree ed erbacee anche in presenza di patogeni dell'apparato radicale. CBS123310; CBS 123311.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Bari, 29 dicembre 2020

In Fede
Franco Nigro
Franco Nigro

46

Curriculum vitae

Prof. Vito Nicola SAVINO

Nato il a .

Laureato in Scienze Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari nel 1972.

Status accademico: Professore Ordinario SSD AGR/12 Patologia Vegetale fino a novembre 2019

Dal 10 settembre 2010 riveste la carica di Presidente della Fondazione ITS - Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare- settore Produzioni Agroalimentari

Dal 15 settembre 2010 è stato nominato Responsabile dei Settori "Centro Regionale di Premoltiplicazione" e "Repository ed attività vivaistica" del Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (CRSFA) "Basile Caramia" di Locorotondo.

ATTIVITÀ ACCADEMICA

Dal 29 aprile 1983 al 29 febbraio 2000 è stato professore associato di Diagnostica e terapia fitovirologica presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bari.

Dal 01 marzo 2000 è professore ordinario di Virologia vegetale.

Nel 1985, assieme ad altri docenti, ha promosso ed organizzato l'International Course on Protection and Sanitation of Mediterranean Fruit Crops presso l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Valenzano (Bari).

Dal 1992 è componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Protezione delle Colture dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

E' stato docente proponente e responsabile del Master Universitario di 1° Livello in Certificazione delle produzioni vivaistiche e sementiere finanziato nell'ambito del PON 2000/2006, Avviso n. 4391/2001. E' stato coordinatore del Master Universitario di II Livello per Tecnico Manager per "Processi Eco-sostenibili delle produzioni agroalimentari", anno accademico 2013/2014, nell'ambito del Progetto PON "Promozione di Processi ECO sostenibili per la valorizzazione delle Produzioni agroalimentari Pugliesi. P.O.N. RICERCA E COMPETITIVITA' 2007-2013 per le Regioni dell'Obiettivo Convergenza Campania, Puglia, Calabria, Sicilia.

Nel corso della sua attività accademica ha tenuto diverse lezioni e conferenze su argomenti di Patologia vegetale in incontri di studio e convegni organizzati dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste, dalle Regioni e da altri Enti Locali.

Dal 01 novembre 2006 al 30 novembre 2012 ha rivestito la carica di Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

A luglio 2012, come delegato del Rettore dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, su invito del Research Institute of Pomology - Chinese Academy of Agricultural Sciences di Xinhcheng, ha sottoscritto in Cina l'accordo di collaborazione ed istituzione del "Laboratorio congiunto di Pomologia Cino-Italiano".

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

Nel corso della sua attività di ricerca ha collaborato significativamente allo studio delle problematiche virali connesse al miglioramento sanitario delle colture (caratterizzazione eziologica ed epidemiologica, diagnostica, risanamento). Ha trattato ed approfondito lo studio di malattie di grande importanza economica, caratterizzato virus e virosi poco noti e segnalato la presenza di malattie e virus sino ad allora sconosciuti. Di particolare rilievo scientifico sono stati i suoi studi comparativi sui Nepovirus che infettano la vite, con i quali ha contribuito alla classificazione tassonomica dei membri dello stesso gruppo. Significativo è stato, inoltre, il suo apporto nello studio delle problematiche diagnostiche ed epidemiologiche dei virus trasmessi da nematodi (*nepovirus*) e da cocciniglie pseudococcidi (vitivirus).

Relativamente al miglioramento sanitario del germoplasma viticolo, ha costantemente curato e seguito la selezione clonale e sanitaria, presiedendo direttamente alle attività di selezione in campo ed alla organizzazione e realizzazione di campi di conservazione dei candidati cloni e dei campi per i saggi biologici. Ha inoltre

47

curato le attività di risanamento, contribuendo all'organizzazione del laboratorio di coltura *in vitro* e all'ottimizzazione dei protocolli di risanamento, diagnosi e certificazione, contribuendo in modo particolare all'organizzazione del Nucleo di Premoltiplicazione del materiale viticolo in Puglia.
Dal 1975 ha esteso il proprio interesse anche allo studio delle malattie virali delle drupacee e dell'olivo, con particolare attenzione alla caratterizzazione degli agenti eziologici e allo sviluppo dei
relativi protocolli di risanamento. Attraverso tali studi ha contribuito alla segnalazione ed alla descrizione di alcune malattie sino ad allora sconosciute ed alla caratterizzazione di taluni agenti virali. Anche per drupacee e olivo ha curato la selezione e costituzione delle prime piante capostipiti virus- esenti inserite nel sistema di certificazione fitosanitaria dei materiali di propagazione. Tale attività non ha riguardato solo il germoplasma autoctono pugliese, bensì germoplasma rinveniente dalle principali aree frutticole ed olivicole italiane.
L'attività di ricerca relativa al miglioramento sanitario non si limita allo sviluppo di ricerche a carattere nazionale ma anche a livello internazionale. E' stato, infatti, tra i promotori e i collaboratori del Progetto MAE/CIHEAM "Produzione, conservazione ed uso del materiale di propagazione certificato per lo sviluppo di una attività vivaistica qualificata in Albania" e dei Progetti del MAE- DGCS/ CIHEAM (a) "Organization of a Phytosanitary Service and Actions to Support Agriculture in Palestine"; (b) "Production, Conservation and Use of Certified Propagation Material in Lebanon: Establishment and Organisation of a Certification Programme"; (c)"Advancd process of micropropation to restore specif plant habitats and Reproduce the native vegetation on the local environment" a Malta; (d) "Supporting Agricultural Production in the North-Bàkaa Area". Mentre più recentemente, ha coordinato e/o collaborato a progetti di ricerca sviluppati nell'ambito dell'Interreg III A: 1) "Valorizzazione, risanamento e produzione di materiale vitivinicolo d'area" (VARIPROVIT 2005/2007); 2) Progetto integrato per la valorizzazione delle produzioni tipiche locali pugliesi ed albanesi (PRINT 2006-2008).
E' stato tra i principali promotori del programma di eradicazione del virus della vaiolatura del susino (PPV) in Puglia e dell'attivazione nella stessa regione del programma di certificazione delle produzioni vivaistiche dei fruttiferi, contribuendo all'elaborazione dei protocolli tecnici e delle normative di attuazione. Notevole è inoltre la ricaduta scientifica e pratica delle attività di sviluppo ed applicazione del protocollo di valutazione della suscettibilità di germoplasma frutticolo a PPV. Nell'ambito di questa linea di ricerca ha peraltro coordinato l'Unità di Ricerca del Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata nell'ambito di due programmi di ricerca finanziati dal MIUR (PRIN 2005; PRIN 2007) e uno dal MiPAF PPV-CON (2008-2009). Inoltre, è stato componente dell'Unità di Ricerca del progetto europeo SHARCO 2008-2012 (Sharka containment finanziato nell'ambito del VII Programma Quadro).
Relativamente alla diagnostica fitovirologica le ricerche sviluppate e/o in corso hanno l'obiettivo di produrre nuovi reagenti diagnostici (reagenti sierologici ricombinanti; reagenti molecolari), di mettere a punto protocolli innovativi (tecniche di real-time; tecniche di diagnosi simultanea), di validare su ampia scala la sensibilità e la ripetibilità delle tecniche messe a punto.
Nell'ambito di questi obiettivi è stato coordinatore del progetto multiregionale POM-A32 "Validazione e trasferimento alla pratica agricola di norme tecniche per l'accertamento dello stato sanitario di specie ortofrutticole per patogeni pregiudizievoli alla qualità delle produzioni vivaistiche", i cui risultati hanno avuto una notevole ricaduta tecnico-applicativa nell'accertamento dello stato sanitario dei materiali di propagazione. Sempre nello stesso ambito, è attualmente il coordinatore scientifico del progetto Interregionale OLVIVA "Qualificazione del vivaismo olivicolo: caratterizzazione varietale, sanitaria ed innovazione della tecnica vivaistica" (2006-2009); è attualmente responsabile scientifico del progetto di ricerca: 1) "Sviluppo di protocolli di diagnosi multipla per l'identificazione di virus economicamente rilevanti per agrumi, drupacee e olivo" finanziato nell'ambito dei Fondi Ateneo 2008; 2) "Caratterizzazione epidemiologica, biologica, sierologica e molecolare di ceppi autoctoni del virus della Tristezza degli agrumi" finanziato dalla regione Puglia – Osservatorio Fitosanitario.
E' coordinatore e responsabile scientifico per il DiSSPA dei Progetti integrati per la Biodiversità" – Progetto Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese - Progetto Recupero del Germoplasma frutticolo Pugliese,

48

nell'ambito del PROGRAMMA SVILUPPO RURALE FEASR 2007-2013 Reg. (CE) 1698/2005 Asse II "Miglioramento dell'Ambiente e dello Spazio Rurale" Misura 214 "Pagamenti Agroambientali" "Azione 4 Sub azione a.

È il responsabile scientifico per il Partner UNIBA del progetto "*Xylella Fastidiosa* Active Containment Through a multidisciplinary-Oriented Research Strategy" - XF-ACTORS, H2020-SFS-2016-2017 (H2020-SFS-2016-3), finanziato da EUROPEAN COMMISSION Research Executive Agency (REA) e iniziato il 1/11/2016 per la durata di 48 mesi.

Dal 2014, in qualità di coordinatore scientifico della Rete SELGE (Servizi e Tecnologie Innovative per L'Agro-Alimentare), è referente per le attività di diagnosi incluse nel programma ufficiale di monitoraggio per *Xylella fastidiosa.*

È responsabile del progetto "Diagnosi, genotipizzazione, patogenicità ed epidemiologia di *Xylella fastidiosa* a supporto di strategie di contenimento della diffusione del batterio" nell'ambito dell'Intervento "Future & Research" con scadenza in data 30/11/2018.

Dal 1988 al 2003 in qualità di esperto è stato componente del Comitato Tecnico-Scientifico per la Certificazione Volontaria del Materiale di Moltiplicazione del Ministero per le Politiche Agricole di cui all'Art. 3 del D.M. del 23 ottobre 1987. Mentre dal 20 luglio 2004 è componente del Comitato nazionale per la certificazione, di cui all'art. 3 del decreto ministeriale del 24 luglio 2003.

Dal 1996 al 14 luglio 2003 è stato coordinatore delle attività tecnico-scientifiche del Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo e dal 2003 al 2019, ha rivestito la carica di Direttore.

Dal 1974 ad oggi ha preso parte a numerosi convegni e seminari nazionali ed internazionali su tematiche diverse e di cui si riportano in allegato alcuni titoli fra quelli più recenti e di maggiore interesse.

È Accademico Ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, corrispondente dell'Accademia dei Georgofili e membro della Società Italiana di Patologia Vegetale, della Società Italiana di Protezione delle Piante, dell'Unione Fitopatologica Mediterranea, della Società Orticola Italiana e dell'International Society for Horticultural Science.

Ha frequentato per attività di ricerca il Department of Plant Pathology, University of California, Davis (1985) e la Station Federale de Recherches Agronomiques de Changins, Nyon, Svizzera.

Ha compiuto missioni di studio per conto dell'UNDP-FAO, CNR, Ministero degli Affari Esteri, CIHEAM in Africa del Nord (Marocco e Tunisia), Medio Oriente (Israele, Libano, Turchia, Palestina), Mediterraneo (Malta), Estremo oriente (Cina) stabilendo rapporti di collaborazione scientifica con varie Istituzioni.

Nel 1999 è risultato tra i vincitori del premio "Filippo Maseri Florio World Prize for Distinguished Resesearch in Agriculture".

L'attività scientifica è documentata da oltre 400 pubblicazioni su riviste scientifiche nazionali ed internazionali e scritti di carattere divulgativo.

PARTECIPAZIONE CONVEGNI E SEMINARI

Savino Vito Nicola, 2017. Recupero, conservazione e valorizzazione della biodiversità: criticità e prospettive. Convegno finale progetti biodiversita pugliese Regione Puglia FEASR 2014/2020, Asse II – Miglioramento dell'Ambiente e dello Spazio Rurale – Misura 10.2.1. Ateneo di Bari, 24-25 ottobre 2017

Savino Vito Nicola, 2016. Esperienze recenti su patogeni da quarantena. Giornate Fitopatologiche. Chianciano Terme 8-11 marzo 2016.

Savino Vito Nicola, 2016. *Xylella fastidiosa:* un nuovo problema per il vivaismo italiano. Giornata di Frutticoltura e Mostra Pomologica. Sammichele di Bari 18 giugno 2016.

Savino Vito Nicola, 2016. Spread of Sharka and regulatory framework. Fighting PPV (Sharka) in Peach: State of the Art and Perspectives. Milano, 20 aprile 2016.

Savino Vito Nicola, 2015. Un organismo da quarantena: il caso *Xylella fastidiosa.* Giornata di Studio sul complesso del disseccamento rapido dell'olivo (CoDiRO): epidemiologia, epidemiologia e controllo. Bari 26 giugno 2015.

Savino Vito Nicola, 2015. *Xylella fastidiosa*: un organismo da quarantena. Latiano 14 aprile, 2015.

49

Savino Vito Nicola, 2015. Principi di quarantena vegetale. Corso di aggiornamento per il monitoraggio di *Xylella fastidiosa*. Locorotondo, 27 agosto 2015.
Savino Vito Nicola, 2015. Un caso concreto: *Xylella fastidiosa*. VII° Giornata del Vivaismo Mediterraneo, ingresso e diffusione delle fitopatologie: come difendere la competitività internazionale delle imprese florovivaistiche italiane e europee. Monopoli, 31 maggio 2015.
Savino Vito Nicola, 2014. Organismi da quarantena e lotta obbligatoria. La *Xylella*, verità scientifica e prospettive. Taurisano, 14 novembre 2014.
Savino Vito Nicola, 2014. Current actions for Xylella fastidiosa contro. International Symposium on the European Outbreak of *Xylella fastidiosa* in Olive. Ugento 21-22 ottobre 2014.
Savino Vito Nicola, A.R. Babini, C. Ratti, D. Missere, F. Fontana, C. Fideghelli, G. Pasquini. Convegno Nazionale: innovazione e strategie per la peschicoltura del futuro. Ravenna, 23 ottobre 2014.
Savino Vito Nicola, 2013. Recupero, conservazione ed utilizzazione del germoplasma. XVI Convegno nazionale ANISN: innovazione Didattica e Scelte Sostenibili per lo Sviluppo del Territorio. Locorotondo, 12 settembre 2013.
Savino Vito Nicola, 2008. Selezione sanitaria dell'olivo in Puglia: stato dell'arte. Seminario divulgativo Progetto OLVIVA, Locorotondo 31 gennaio 2008.
Savino Vito Nicola, 2008. Il decreto di lotta obbligatoria, proposte di modifica. Convegno nazionale Tristeza degli agrumi in Puglia, Massafra 17 ottobre 2008.
Savino Vito Nicola, 2008. Il protocollo per la produzione di Fonti Primarie. Tirana 01 luglio 2008.
Savino Vito Nicola, 2007. La Certificazione delle produzioni vivaistiche. Accademia dei Georgofili, 25 gennaio 2007
Savino Vito Nicola, Giorgetti P., 2007. La certificazione degli agrumi: stato dell'arte. Massafra 14 febbraio 2007.
Savino Vito Nicola, Bottalico G., 2006. Risanamento delle colture arboree da virus e agenti virus-simili. Convegno "Problemi fitosanitari delle colture ortoflorofrutticole ed evoluzione delle strategie di difesa. Torino, 2-3 Marzo 2006
Savino Vito Nicola, Amenduni T., Minafra A., Castellano M.A., Attolico A, 2004. Nuove acquisizioni sul legno riccio su pesco in Puglia. 25° Convegno Peschicolo. Faenza, settembre 2004.
Savino Vito Nicola, 2004. Clonal and sanitary selection program: technical guides. Libano, 7 ottobre 2004.
Savino Vito Nicola, 2000. Norme Fitosanitarie per la Produzione e Commercializzazione delle Produzioni Vivaistiche di Olivo. Pisa, 3 aprile 2000.

"Dichiaro ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli art. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000, sotto la propria responsabilità che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere".

"Autorizzo al trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti della legge 30/06/2003 n. 196 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura".

10 ottobre 2020

Vito Nicola Savino

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 18 gennaio 2021, n. 69

Calendario Venatorio Regionale annata 2020/2021. DGR n. 1270/2020: modifiche ed integrazioni.

L'Assessore all'Agricoltura, Industria Agroalimentare, Risorse Agroalimentari, Riforma Fondiaria, Caccia e Pesca, Foreste, dr Donato Pentassuglia, sulla base dell'istruttoria espletata dal Responsabile PO addetto del Servizio Valorizzazione e tutela delle risorse naturali e biodiversità e confermata dal Dirigente dello stesso Servizio, dr Benvenuto Cerchiara, e dal Dirigente della Sezione Gestione sostenibile e tutela delle risorse forestali e naturali, dr Domenico Campanile, riferisce quanto segue.

Con DGR n. 1270 del 07 agosto 2020, pubblicata sul BURP n. 117 del 18.08.2020, è stato approvato il Calendario Venatorio regionale annata 2020/2021.

Premesso e richiamato tutto quanto riportato nella predetta DGR n. 1270/2020, si ribadisce ed evidenzia che:

L'articolo 18 della Legge n. 157/1992 dell'11 febbraio 1992 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio" e successive modifiche, stabilisce:

a) al comma 1, i termini (terza domenica di settembre - 31 gennaio) entro i quali è possibile esercitare l'attività venatoria, associando a quattro gruppi di specie cacciabili i rispettivi periodi di caccia;
b) al comma 1 – bis, per effetto delle modifiche introdotte dall'art. 42 della l. 96/2010, che l'esercizio venatorio *"……. è vietato, per ogni singola specie: a) durante il ritorno al luogo di nidificazione; b) durante il periodo della nidificazione e le fasi della riproduzione e della dipendenza degli uccelli";*
c) al comma 2, il potere attribuito alle Regioni di modificare i suddetti periodi attraverso l'anticipazione o la posticipazione rispettivamente dell'apertura e della chiusura della stagione venatoria, fermo restando che i *"….. termini devono essere comunque contenuti tra il 1° settembre ed il 31 gennaio dell'anno nel rispetto dell'arco temporale massimo indicato …."* per le singole specie. Con l'entrata in vigore delle disposizioni di cui all'art. 42 comma 2 della legge n. 96/2010 è stata introdotta la possibilità, da parte delle regioni, di *posticipare non oltre la prima decade di febbraio i predetti termini in relazione a specie determinate e allo scopo le stesse sono obbligate ad acquisire il preventivo parere espresso dall'ISPRA, al quale devono uniformars*i;
d) al comma 4 la competenza delle Regioni ad emanare il Calendario venatorio, nel rispetto *"di quanto stabilito ai commi 1, 2 e 3 e con l'indicazione del numero massimo di capi da abbattere in ciascuna giornata di attività venatoria"*.

I predetti periodi di caccia, anche dopo l'espresso recepimento della direttiva 2009/147/CE, per effetto delle modifiche introdotte all'art. 18 della L. 157/1992 dall'art. 42 della legge n. 96/2010, non sono stati modificati dal legislatore statale in quanto evidentemente ritenuti conformi alle previsioni della stessa direttiva 2009/147/CE.

La Convenzione di Berna del 19 settembre 1979 resa esecutiva in Italia con Legge n. 503/1981 e la Direttiva, pur discostandosi dal parere ISPRA, così come in precedenza la Direttiva 79/409/CEE, non indicano date precise in merito all'inizio ed alla fine della stagione di caccia ma, lasciando agli Stati membri dell'Unione la definizione dei calendari venatori, si limitano a stabilire che gli uccelli selvatici non possano essere cacciati durante la stagione riproduttiva e di dipendenza dei giovani dai genitori e, limitatamente agli uccelli migratori, durante il ritorno ai luoghi di nidificazione (migrazione prenuziale).

Il calendario venatorio è, ai sensi dell'art. 18, comma 4 della legge 157/1992 e successive modifiche, una competenza delle Regioni, che lo emanano quindi nel rispetto dei periodi di caccia di cui sopra.

L'ISPRA nel documento *"Guida per la stesura dei calendari venatori ai sensi della legge 157/1992, così come*

modificata dalla legge comunitaria 2009, art. 42", trasmesso alle Regioni con propria nota prot. n. 25495/ T-A11 del 28 luglio 2010, chiarisce che, a prescindere dall'inizio dei movimenti di risalita verso i luoghi di nidificazione, *"… la caccia agli uccelli migratori dovrebbe terminare alla metà della stagione invernale",* esiste evidentemente un certo margine di discrezionalità nel definire una data corrispondente alla metà dell'inverno, ma la scelta della parte finale del mese di gennaio appare ancora oggi un compromesso accettabile e questo limite è stato suggerito dall'Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica (oggi ISPRA) al legislatore nazionale in occasione della stesura della legge n. 157/92.

In riferimento al ruolo dell'ISPRA la Corte Costituzionale con sentenza n. 332 del 2006 ha ritenuto non obbligatorio e non vincolante il parere dell'ISPRA ove la regolamentazione dell'attività regionale si mantenga nei termini di tutela fissati dalla legge quadro nazionale.
L'Istituto Superiore di Protezione Ambientale (ISPRA ex INFS) esprime tre diverse tipologie di pareri: obbligatorio e non vincolante quello ex art. 18, comma 2 Legge n. 157/92 con riferimento alla preapertura dell'attività venatoria; meramente interlocutorio, non obbligatorio e non vincolante quello di cui all'art. 18, comma 1, L. 157/92 ; obbligatorio e vincolante quello di cui all'art. 18, comma 2, penultimo periodo della L. 157/92 come introdotto dall'art. 42, comma 2 della L. 96/2010 (Legge Comunitaria 2009) relativo alla posticipazione non oltre la prima decade di febbraio dell'attività venatoria.

Il documento *"Key concepts of article 7(4) of Directive 79/409/EEC on period of reproduction and prenuptial migration of huntable bird species in the EU*" elaborato dal Comitato scientifico ORNIS, documento ufficialmente adottato dalla Commissione europea nel 2001 e rivisitato nel 2009, stabilisce, specie per specie e paese per paese, le date (decadi) di inizio e durata della riproduzione e di inizio della migrazione prenuziale e afferma, tra l'altro, che "*in generale, l'inizio della migrazione di ritorno può solo essere stimata per confronto di dati provenienti da molte regioni dell'Unione Europea, importanti sono : l'analisi delle ricatture e la considerazione delle date di arrivo nelle zone di riproduzione. Il metodo di analisi e le informazioni che definiscono i tempi di migrazione prenuziale è basato sulle statistiche relative alle popolazioni e non ai singoli uccelli";* considerato che dubbi sussistono sul grado di precisione di tali dati, poiché le analisi delle sovrapposizioni sono effettuate a livello nazionale e nei singoli Stati membri la circostanza che le varie regioni siano poste su latitudini differenti, con correlate difformità climatiche, determina normalmente sostanziali oscillazioni temporali nell'inizio della migrazione prenuziale, circostanza questa che rende ammissibile un certo grado di flessibilità nella fissazione dei periodi di caccia.

La Guida Interpretativa della Direttiva 2009/147/CE, al paragrafo 2.7.10, poichè esiste la circostanza che varie Regioni di un singolo Stato membro siano poste su latitudini differenti e abbiano quindi correlate difformità climatiche in grado di determinare oscillazioni temporali nell'inizio della migrazione prenuziale, consente alle Regioni degli stati membri di discostarsi, nella fissazione delle stagioni di caccia, dai "Key concepts (KC)" nazionali, utilizzando dati scientificamente validi riferiti alla realtà regionale.

La *"Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici - Direttiva Uccelli selvatici"* è un documento di carattere generale e di indirizzo prodotto dalla Commissione Europea, ultima stesura Febbraio 2008, quale riferimento tecnico per la corretta applicazione della direttiva per quanto attiene l'attività venatoria, con particolare riferimento ai paragrafi 2.4.25, 2.7.2 e 2.7.10.

Da un confronto fra la Guida ISPRA ai calendari venatori con i documenti europei KC e Guida Interpretativa della Direttiva 147/2009/CE emerge che l'ISPRA propone una restrizione all'attività venatoria di 20 giorni per la gran parte dell'avifauna migratoria (anatidi, turdidi, scolopacidi, rallidi, caradridi) rispetto ai periodi oggi vigenti nella legge nazionale 157/92.

In Puglia, così come quasi in gran parte dell'Italia, la quasi totalità delle zone umide regionali di maggior

interesse per lo svernamento ed il transito di specie di avifauna acquatica, sia cacciabili che protette, insiste all'interno di aree interdette all'attività venatoria. Questa circostanza rende fortemente ridotto il "disturbo" arrecato nelle aree residue dalla stessa attività venatoria alle specie tipiche di detti "ambienti".

Il rischio di confusione nell'identificazione delle specie cacciabili, sollevato dall'ISPRA nella nota sopracitata del 29 luglio 2012, è analizzato nella Guida Interpretativa della direttiva 147/2009/CE ai paragrafi 2.6.10 e 2.6.13 e in tali punti non è mai proposto il divieto di caccia alle specie simili.

In base ai paragrafi 2.7.2 e 2.7.9 della Guida interpretativa alla direttiva 2009/147/CE, la sovrapposizione di una decade tra il periodo della caccia e il periodo della migrazione prenuziale è considerata una sovrapposizione "teorica" o "potenziale" (in quanto è possibile che durante questo periodo non vi sia effettivamente alcuna sovrapposizione) e quindi tale da ammettere l'attività venatoria, mentre la sovrapposizione per periodi superiori ad una decade farebbe cessare l'incertezza e quindi si tratterebbe di una sovrapposizione "reale".

L'ISPRA, con propria nota di riscontro prot. n. 29844T-A 11 del 13 settembre 2010, avente ad oggetto *"Interpretazione del documento - Guida per la stesura dei calendari venatori ai sensi della legge n. 157/92, così come modificata dalla legge comunitaria 2009, art. 42 - ",* ha comunicato che *"rientra nelle facoltà delle Regioni l'eventuale utilizzo della sovrapposizione di una decade nella definizione delle date di apertura e chiusura della caccia rispetto a quanto stabilito dal documento "Key Concepts of article 7(4) of Directive 79/409/EEC on Period of Reproduction and prenuptial Migration of huntable bird Species in the EU",* considerato anche che questa possibilità è prevista dalla *"Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 2009/147/CE sulla conservazione degli uccelli selvatici"*.

Il documento Ornis "Key Concepts" (KC) e la Guida Interpretativa della direttiva 2009/147/CE sono i riferimenti tecnici per la corretta applicazione della direttiva negli Stati Membri pur non rientrando nell'ordinamento giuridico nazionale e comunitario.

Le indicazioni dell'ISPRA sullo stato di conservazione delle specie di uccelli migratori (categorie SPEC), contenute nella Guida ai Calendari venatori, sono direttamente le conclusioni solo dell'ente BirdLife International e non rappresentano la posizione ufficiale della Commissione Ambiente UE, che infatti analizza tutti i dati scientifici disponibili prima di definire lo stato di conservazione delle diverse specie e sottoporle successivamente ai Piani di Gestione Internazionali. La situazione demografica delle diverse specie di uccelli migratori va quindi stabilita sulla base di tutte le fonti di letteratura internazionale, nazionale e regionale più aggiornate e non solo sui dati di BirdLife International.

Di notevole rilevanza giuridica è la Sentenza 24 febbraio 2011 N. 02443/2011 REG.PROV.COLL. N. 08208/2010 REG.RIC. della Sezione Prima del Tribunale Amministrativo Regionale per il Lazio avente ad oggetto *"Adozione del Calendario Venatorio Regionale e Regolamento per la stagione venatoria 2010-2011 nel Lazio"* e di ogni atto presupposto e/o connesso che dispone tra l'altro: "*Che, come già specificato dalla Sezione nella propria Ordinanza dell'11.11.2010, l'art.7, comma.1 della legge n.157 del 1992 qualifica l'ISPRA come <<organo scientifico e tecnico di ricerca e consulenza per lo Stato, le Regioni e le Province>>, la cui funzione istituzionale non può, pertanto, essere quella di sostituirsi alle Amministrazioni nel compimento delle proprie scelte in materia di caccia, ma quello di supportarla sotto il profilo squisitamente tecnico. Sotto tale profilo va, incidentalmente, rilevato come l'Istituto abbia carattere nazionale, cosicché può verificarsi la necessità di valutare le specifiche realtà regionali. Ne deriva che, applicando i principi generali in materia di rapporto tra provvedimento finale ed attività consultiva a carattere di obbligatorietà e non di vincolatività (carattere, quest'ultimo da riconoscersi ai pareri ISPRA nel solo caso sopra ricordato), il parere reso da tale Organo sul Calendario venatorio può essere disatteso dall'Amministrazione regionale, la quale ha, però, l'onere di farsi carico delle osservazioni procedimentali e di merito e, pertanto, di esprimere le valutazioni, che l'hanno portata a disattendere il parere".*

Nella fattispecie la sentenza 10/10/2011 N. 01508/2011 REG. PROV. COLL. N. 01664/2011 REG. RIC. della Sezione Prima del Tribunale Amministrativo regionale per il Veneto riguardante la delibera della Regione Veneto DGR n. 1041 del 12.07.2011 ha introdotto un importante precedente giuridico che deve essere opportunamente richiamato e considerato.

In conformità con quanto su sostenuto si sono espressi anche altri Tribunali Amministrativi Regionali (Tar Toscana 523/2013; Tar Basilicata 352/2012; Tar Lazio 04908/2010; Tar Lombardia 1827/2009; Tar Sicilia 1633/2009; Tar Marche 1778/2007; Tar Liguria n. 974/2015).

All'uopo, non può sottacersi quanto contenuto nell'ordinanza n. 01845/2012 REG.PROV.COLL. N. 01305/2012 REG.RIC. Seconda Sezione del Tribunale Amministrativo Regionale per la Puglia che ha confermato l'attuale indirizzo giuridico sulla facoltà delle Amministrazioni Regionali di discostarsi dal parere dell'ISPRA fornendo le valutazioni tecnico scientifiche a supporto delle proprie motivazioni.

In siffatta prospettiva si è espresso, ulteriormente, il TAR Lazio con sentenza n. 01845/2014 REG. PROV.COLL. – N.08268/2013 REG.RIC., con la quale ha ribadito il ruolo dell'ISPRA statuendo che "la funzione istituzionale non può, pertanto, essere quella di sostituirsi alle Amministrazioni nel compimento delle proprie scelte in materia di caccia, ma è quello di supportarla sotto il profilo squisitamente tecnico" ed ha specificato che "*il parere reso da tale organo sul calendario venatorio può essere disatteso dalla Regione, la quale ha soltanto l'onere di farsi carico delle osservazioni procedimentali e di merito e, pertanto, di esprimere le valutazioni che l'hanno condotta a non osservarlo*".

In tale contesto si evidenzia quanto statuito dalla sentenza del Consiglio di Stato n. 7182/2019, che, peraltro è stata richiamata in precedenti deliberazioni della G.R. , in primis nella DGR n. 2441 del 30 dicembre 2019.

Con nota prot. n. 0008600 del 17/04/2012 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, avente ad oggetto: "Stesura dei calendari venatori per la stagione 2012/2013" che riferendosi alla Guida redatta dall'ISPRA riporta: *….."tale documento non ha una valenza normativa, costituendo semplicemente uno strumento con il quale si è inteso, da parte della Commissione Europea, fornire maggiori chiarimenti in ordine alle disposizioni della direttiva relativa alla caccia nel rispetto dei principi di conservazione posti dalla stessa.".*

In merito al "potere sostitutivo" esercitato, con delibera del Consiglio dei Ministri, dal Governo Italiano – ex art. 120 comma 2 della Costituzione e ex art. 8 legge 131/2003 – nei confronti di alcune Regioni, tra cui la Puglia, con il quale è stata disposta la chiusura anticipata della caccia alle specie Tordo bottaccio, Cesena e Beccaccia il TAR Liguria con sentenza n. 105/2016 e il TAR Toscana con sentenza n. 92/2016 hanno statuito che il "progetto denominato EU – Pilot", istituito ai sensi del punto 2.2 della comunicazione della Commissione Europea 5.9.2007, COM (2007) 502, costituisce una forma di dialogo "strutturato" tra la Commissione EU ed uno Stato membro al fine di risolvere preventivamente una "possibile" violazione del diritto dell'UE e di evitare di ricorrere a procedimenti formali d'infrazione ex art. 258 del trattato sul funzionamento dell'Unione Europea e che, pertanto, la mera pendenza del caso EU-Pilot6955/14/ENVI non integra, di per sé, accertamento del mancato rispetto della normativa comunitaria, requisito necessario per il sorgere del potere sostitutivo del Governo.

Con tali predette sentenze è stata ribadita, di fatto, la facoltà delle Regioni, ai sensi delle disposizioni di cui al richiamato paragrafo 2.7.10 della Guida interpretativa della Direttiva 147/2009/CE, di fissare date delle stagioni di caccia differenziate rispetto a quelle dei KC nazionali per talune specie quando queste Regioni siano in possesso di dati scientifici, nazionali e regionali, che attestino una differenza dell'inizio della migrazione prenuziale. Perciò la Regione Puglia, in ossequio alle vigenti normative e alle predette sentenze TAR, essendo in possesso di dati scientifici regionali, peraltro consegnati al competente Ministero e debitamente richiamati nelle premesse della DGR n. 1270/2020 e del presente provvedimento, ritiene anche per l'annata venatoria

2020/2021 di discostarsi da quanto previsto dai succitati KC nazionali per le specie di Turdidi (Tordo bottaccio e Tordo Sassello).

Con specifiche istanze, agli atti della competente Sezione Gestione sostenibile e tutela risorse forestali e naturali le Associazioni Venatorie pugliesi hanno richiesto alla Regione Puglia di rivedere quanto deliberato con il richiamato provvedimento giuntale n. 1270/2020, nello specifico per quanto riguarda le specie "Turdidi" e "Anatidi-Rallidi".

La Regione, sulla scorta di ulteriori congrue motivazioni tecnico-scientifiche che tengano conto delle specificità ambientali che ne caratterizzano il territorio e in risposta alle predette istanze, può disporre con il calendario venatorio periodi di caccia che si discostino anche da quelli suggeriti dall'ISPRA, comunque rispettosi del periodo massimo previsto per la stagione venatoria, dell'arco temporale massimo contemplato per le singole specie di fauna selvatica cacciabili e degli altri principi stabiliti dalla legge 157/1992 e, quindi, come tali conformi alla direttiva 2009/147/CE.

Richiamato il parere ISPRA, riguardante il Calendario Venatorio regionale 2020/2021, debitamente acquisito ai sensi del comma 2 dell'art. 30 della L.R. n. 59/2017 (nota prot. n. 28522 del 01.07.2020).

Tenuto conto che il Comitato tecnico faunistico venatorio regionale, organo tecnico-consultivo-propositivo, nella riunione del 22 luglio 2020 ha espresso il proprio parere sul Calendario Venatorio regionale 2020/2021.

Con DGR n. 1270 del 07.08.2020, pubblicata sul BURP n. 117 del 18.08.2020, è stato approvato il Calendario Venatorio regionale 2020/2021.

Con DGR n. 1595 del 17 settembre 2020, pubblicata sul BURP n. 134 del 24.09.2020, si è proceduto ad integrare e modificare il predetto Calendario Venatorio regionale 2020/2021 (DGR n. 1270/2020) oltre che la DGR n. 995/2020 (Programma Venatorio regionale annata 2020/2021) e la DGR n. 1358/2020 (Stagione Venatoria regionale "pre-apertura).

Relativamente al ricorso dell'Associazione Onlus Verdi Ambiente e Società – VAS avverso la Regione Puglia per l'annullamento, previa sospensione dell'efficacia, delle DGR Puglia n. 1558 del 02.08.2019 "Calendario Venatorio regionale annata 2019/2020" e n. 1560 del 26.08.2019 "Integrazioni/modifiche al Calendario Venatorio regionale 2019/2020", oltre che della deliberazione del Consiglio Regionale della Puglia n. 217/2009 di approvazione del Piano faunistico venatorio regionale 2009/2014 e delle successive deliberazioni di riapprovazione/proroga del predetto Piano, fermo restando quanto riportato nella DGR n. 1270/2020, si evidenzia che la Prima Sezione del TAR Puglia di Bari, con sentenza n. 1119/2020, pubblicata in data 03.09.2020, ha dichiarato in parte improcedibili, per sopravvenuto difetto di interesse, ed in parte respinti, come da motivazione, i ricorsi riuniti RR.GG. nn. 1032/19 e 85/20 proposti dalla predetta Associazione (VAS), in persona del legale rappresentante pro-tempore, avverso i richiamati atti regionali.

Successivamente l'Associazione Onlus Verdi Ambiente e Società – V.A.S., in persona del legale rappresentante pro tempore, ha impugnato innanzi al Consiglio di Stato la predetta sentenza TAR n. 1119/2020, chiedendone l'annullamento previa sospensiva.

La precitata controversia in appello è pendente innanzi alla Terza Sezione del Consiglio di Stato con R.G. n. 8709/2020, la cui udienza di merito si discuterà in data 25 marzo 2021.

Preso atto delle predette richieste delle associazioni venatorie acquisite agli atti da questa Sezione finalizzate alla modifica dei termini del vigente calendario venatorio 2020/2021.

Preso atto che, in attuazione del relativo parere ISPRA, la data ultima di prelievo per le specie anatidi-rallidi (Germano reale, Folaga, Gallinella d'acqua, Porciglione, Canapiglia, Alzavola, Codone, Mestolone e Fischione), tordo bottaccio e tordo sassello è fissata dalla DGR n. 1270/2020 al 20 gennaio 2021.

Considerato che, con riferimento alle suddette specie, non sono intervenuti ulteriori evidenze tecniche e pareri ISPRA a modifica di quanto preso come riferimento per l'adozione della DGR 1270/2020.

Vista la nota n. 0008600 del 17/04/2012 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, avente ad oggetto: "Stesura dei calendari venatori per la stagione 2012/2013" con la quale si codifica l'applicazione del principio di precauzione con la previsione, per le specie con uno stato di conservazione insoddisfacente, di carnieri prudenziali, a carattere giornaliero e stagionale.

Visto il parere ISPRA e il paragrafo 2.6 della "Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici" in cui si richiama la necessità di non identificare chiusure differenziate per il gruppo dei tordi (Tordo bottaccio e Tordo sassello) per evitare il rischio di confusione e di abbattimenti involontari di specie simili.

Tanto premesso, si ritiene opportuno confermare la necessità di riportare e fornire indicazioni ed esplicitare il supporto motivazionale alla definizione del periodo di caccia sia da riferirsi alle indicazioni già esplicitate nella DGR n. 1270/2020 ed in parte, modificate ed integrate, come di seguito riportato:

Tordo bottaccio *(Turdus philomelos)*

La Regione Puglia intende consentire anche nei giorni 23, 24, 27, 30 e 31 gennaio 2021, in quanto:

- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre - 31 gennaio;
- come da parere ISPRA trasmesso con nota n. 28522 del 01.07.2020, la migrazione della specie comincia nella terza decade di gennaio;
- come riportato nel paragrafo 2.7.10 della "Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici" se si verifica una sovrapposizione dei periodi caccia stabiliti a livello regionale con i periodi della riproduzione o della migrazione di ritorno a livello nazionale, è possibile dimostrare, ricorrendo a dati scientifici e tecnici, che in effetti non si verifica alcuna sovrapposizione in quanto nella regione interessata la nidificazione termina prima o la migrazione di ritorno inizia più tardi;
- i recenti orientamenti del Consiglio di Stato stabiliscono che le Regioni italiane possono utilizzare la decade di sovrapposizione, se sono in possesso di studi scientifici che attestano una differenza nell'inizio della migrazione rispetto a quanto proposto da ISPRA;
- come sotto riportato esistono recenti studi compiuti sia in Puglia, sia in Italia meridionale, che dimostrano l'inizio della migrazione della specie in febbraio e non in gennaio, precisamente:

• per la Regione Puglia la pubblicazione: Scebba, La Gioia e Sorrenti 2015 "Indagine sulla data di inizio della migrazione pre-nuziale del Tordo bottaccio il Puglia – UDI, XL:5-15;
• per le altre regioni italiane in particolare Calabria, Campania e Lazio le pubblicazioni (Scebba S., Soprano M., Sorrenti M. 2014. Timing of the spring migration of the Song Thrush Turdus philomelos through southern Italy/ Scebba S., Oliveri Del Castillo M. 2017. Timing of Song Thrush Turdus philomelos on pre-nuptial migration in southern Italy. Ornis Hungarica 25/Muscianese E., Martino G., Sgro P., Scebba S. and Sorrenti M. 2018. Timing of pre-nuptial migration of the Song Thrush Turdus philomelos in Calabria (Southern Italy)) assegnano tutte alla prima o seconda decade di **febbraio** l'inizio della migrazione pre-nuziale;

- a questi dati recenti si aggiungono numerose fonti scientifiche nazionali che ulteriormente fissano nel mese di febbraio l'inizio della migrazione pre-nuziale, di seguito elencate:

• i dati riportati nella pubblicazione scientifica *ANDREOTTI, A., L. BENDINI, D. PIACENTINI & F. SPINA, (1999).*

The role of Italy within the Song Thrush Turdus philomelos migratory system analysed on the basis of ringing-recovery data. Vogelwarte, dove dalla tabella delle ricatture di esemplari inanellati all'estero e ricatturati nel Sud Italia, a pag.39 fig. d, si evince che un movimento iniziale di migrazione prenuziale si verifica a partire dalla 1° decade di febbraio dato l'inizio del marcato aumento delle stesse;

- i dati forniti dall'INFS (ora ISPRA) nella pubblicazione "Atlante della distribuzione geografica e stagionale degli uccelli inanellati in Italia negli anni 1980-1994" Biologia e conservazione della fauna, volume 103, 1999, evidenziano, come riportato nel testo, che *"…il passo di ritorno ha luogo a partire dal mese di febbraio."* (pag. 183);
- nei dati contenuti nella pubblicazione INFS (ora ISPRA) "Licheri D., Spina F., 2002 –Biodiversità dell'avifauna italiana: variabilità morfologica nei Passeriformi (parte II. Alaudidae –Sylviidae). Biol. Cons. Fauna, 112: 1-208"; gli autori affermano a pag.111: "*I dati di inanellamento indicano quindi che la migrazione di ritorno va da febbraio ad aprile";*
- nei dati forniti dall'ISPRA nella pubblicazione " Spina F. & Volponi S., 2008 - Atlante della Migrazione degli Uccelli in Italia. 2. Passeriformi. Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA). Tipografia SCR-Roma, a pag. 228 si afferma: *"La massima parte delle catture si riferisce alla migrazione autunnale, che ha luogo tra fine settembre e fine novembre, mentre il passo di ritorno, numericamente ben più modesto per quanto concerne i dati di inanellamento, ha luogo a partire da febbraio, come suggerito anche dall'andamento dell'indice d'abbondanza"*; inoltre la tabella riportata a pag 229 evidenzia in modo chiaro l'inizio della migrazione prepuziale dopo la prima decade di febbraio e l'inizio della migrazione autunnale a fine agosto;
- nei dati riportati nella pubblicazione Scebba S., 1987-I tordi in Italia, *Migrazione e svernamento in Italia di alcune specie appartenenti al genere "TURDUS": sintesi ed analisi delle riprese;* Editoriale Olimpia, in base ad un'accurata analisi delle ricatture a livello nazionale suddivise per numero mensile e zone Euring, si rileva come mese massimo di ricatture il mese di Febbraio (Pag.73 fig. 7), il cui inizio coincide con l'inizio della migrazione prenuziale, come per altro ribadito dallo stesso autore a pag. 20 : "*In tutto il mese di Febbraio è presente una notevole attività migratoria che continua in Marzo seppur in tono minore*";
- la bibliografia citata nella "Relazione tecnico-scientifica sull'individuazione delle decadi riferite all'Italia nel documento "*Key concepts of article 7(4) of directive 79/409/EEC*" a cura di Andreotti A., Serra L., Spina F. INFS 2004; nei sedici lavori citati alle pagg. 42-45, tratti dalla letteratura venatoria italiana, in tre lavori viene individuato l'inizio della migrazione prenuziale nella fine del mese di gennaio mentre in tredici lavori la migrazione prenuziale viene collocata a partire dal mese di febbraio;
- nei dati riportati nella pubblicazione Brichetti P. & Fracasso G., 2008 Ornitologia italiana vol. 5 turdidae-cisticolidae oasi Alberto Perdisa editore Bologna**,** un'analisi delle catture e delle ricatture a livello nazionale (Macchio e al. 1999, Licheri e Spina 2002, 2005) porta gli autori ad affermare: "*Movimenti tra metà settembre-novembre (max. fine settembre-inizio novembre picchi prima seconda decade di ottobre), con anticipi da metà agosto e ritardi fino a metà dicembre, e tra metà febbraio-aprile (max. marzo-metà aprile), con anticipi da inizio febbraio e ritardi fino a inizio maggio*";

- altresì, a conferma dell'esattezza del mese di febbraio quale inizio della migrazione pre-nuziale si evidenzia la concordanza di tutti i dati KC dei Paesi dell'Unione Europea che fissano in febbraio e alcuni in marzo il suddetto inizio dei movimenti migratori.

Da quanto sopra esposto esiste una copiosa documentazione, riferita sia alla Regione Puglia, sia al complesso del territorio delle regioni centro-meridionali italiane, che attesta l'inizio della migrazione in febbraio e non in gennaio. In tal modo è possibile utilizzare la decade di sovrapposizione prevista dalla Guida Interpretativa della Direttiva 147/2009/CE e dall'ISPRA quale facoltà delle Regioni, in armonia con le recenti sentenze del Consiglio di Stato.

Tordo sassello *(Turdus iliacus)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 23, 24, 27, 30 e 31 gennaio 2021, in quanto:

- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre - 31 gennaio;
- per questa specie il dato KC e la posizione ISPRA coincidono assegnando alla terza decade di gennaio l'inizio della migrazione pre-nuziale;
- anche per il tordo sassello esistono dati scientifici che assegnano al mese di febbraio l'inizio della migrazione pre-nuziale, di seguito elencati:

- i dati riportati in "Andreotti A., Bendini L., Piacentini D. & Spina F., 2001 - *Redwing* Turdus iliacus *migration in Italy: an analysis of ringing recoveries.* Ringing and migration, 20", dove in riferimento all'inizio della migrazione prenuziale, in base ad un'analisi delle catture e delle ricatture, gli autori rilevano che la specie abbandona l'Italia dalla metà di febbraio fino a fine marzo (cfr. *Prato et al. 1980, Erard & Jarry 1991, Glutz von Blotzhheim 1988, Handrinos & Akriotis 1997, Olioso 1995, Santos Martinez 1982, Scebba 1987, Verheyen 1947, Zink 1981)";*
- nei dati riportati nella pubblicazione Scebba S., 1987-I tordi in Italia, Migrazione e svernamento in Italia di alcune specie appartenenti al genere "TURDUS": sintesi ed analisi delle riprese; Editoriale Olimpia, in base ad un'accurata analisi delle ricatture a livello nazionale suddivise per numero mensile e zone Euring (Pag. 81 tab. 15), si rileva una sostanziale parità delle stesse nei mesi di Gennaio e Febbraio. In base ad un'analisi particolareggiata si afferma: "*Tra la seconda metà di Febbraio e la prima di Marzo sono concentrate le riprese primaverili che, in Aprile sono del tutto assenti*" (pag 30);
- l'ISPRA nel documento: "Sintesi dello stato di conservazione delle specie oggetto di prelievo venatorio ai sensi della legge 11 febbraio 1992 n. 157 e successive modificazioni" per questa specie riporta (pag.158): *"Fenologia della migrazione: la migrazione post-riproduttiva ha luogo tra la fine di settembre e gli inizi di dicembre, con un picco collocabile tra la fine di ottobre e novembre. La migrazione prenuziale inizia a febbraio e si protrae fino ad aprile."*;
- la bibliografia citata nella "Relazione tecnico-scientifica sull'individuazione delle decadi riferite all'Italia nel documento "Key concepts of article 7(4) of directive 79/409/EEC" a cura di Andreotti A., Serra L., Spina F. INFS 2004; in tutti i dieci lavori, citati alle pagg. 47-48, tratti dalla letteratura venatoria italiana, viene riportato che la migrazione prenuziale ha inizio a partire dal mese di febbraio;

Alzavola *(Anas crecca)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, in quanto:

- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre-31 gennaio;
- ha recepito l'indicazione espressa nelle Linee guida per la stesura dei calendari venatori dall'ISPRA, che "considera idoneo per la conservazione e la razionale gestione della specie il posticipo *dell'apertura della caccia al 1° ottobre".*
- la sovrapposizione di una decade con il periodo di migrazione prenuziale indicato nel documento "Key Concepts" è consentita dal documento "Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici - Direttiva Uccelli selvatici" (paragrafo 2.7.2);
- la specie è stata oggetto di una recente ricerca condotta dall'Università di Pisa e CIRSEMAF, attraverso la tecnologia della telemetria satellitare, che ha dimostrato che le partenze per la migrazione pre-nuziale avvengono nel mese di febbraio e nessuna in gennaio. Tale ricerca, che ha coinvolto anche la Regione Puglia con alcuni individui marcati nel relativo territorio, è stata pubblicata sulla rivista di ornitologia scientifica IBIS: Giunchi D., Baldaccini N:E:, Lenzoni A., Luschi P., Sorrenti M., Cerritelli G., Vanni L. 2018. Spring migratory routes and stopover duration of satellite-tracked Eurasian Teals Anas crecca wintering in Italy. IBIS ibis (2018);
- la recente pubblicazione della Regione Puglia, riguardante lo svernamento degli uccelli acquatici nelle zone umide pugliesi "*Gli uccelli acquatici svernanti in Puglia 2007-2019",* che abbraccia un arco temporale di 13 anni, dimostra che le presenze invernali della specie sono relativamente stabili dimostrando che le scelte di assetto territoriale pugliesi e di stagioni venatorie fino al 31 gennaio non hanno indotto declino delle presenze;

- la quasi totalità delle zone umide pugliesi di maggior interesse per lo svernamento ed il transito di specie cacciabili della famiglia Anatidae insiste all'interno di aree protette di interesse nazionale, regionale o provinciale interdette all'attività venatoria, circostanza quest'ultima che rende praticamente ininfluente il "disturbo" arrecato nelle aree residue dalla stessa attività venatoria alle specie di cui trattasi come dimostrato dai risultati della pubblicazione precitata.

Canapiglia *(Anas strepera)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, in quanto:

- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre - 31 gennaio;
- ha recepito l'indicazione espressa nelle Linee guida per la stesura dei calendari venatori dall'ISPRA, che: "considera idoneo per la conservazione e la razionale gestione della specie il posticipo *dell'apertura della caccia al 1° ottobre".*
- la data di fine periodo di riproduzione e dipendenza indicata nel documento "Key Concepts" (terza decade di luglio) è precedente rispetto alla data di apertura della caccia a tale specie;
- la sovrapposizione di dieci giorni con il periodo di migrazione prenuziale indicato nel documento "Key Concepts" è consentita dal documento "Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici - Direttiva Uccelli selvatici" (paragrafo 2.7.2);
- la recente pubblicazione della Regione Puglia, riguardante lo svernamento degli uccelli acquatici nelle zone umide pugliesi "*Gli uccelli acquatici svernanti in Puglia 2007-2019",* che abbraccia un arco temporale di 13 anni, dimostra che le presenze invernali della specie sono relativamente stabili dimostrando che le scelte di assetto territoriale pugliesi e di stagioni venatorie fino al 31 gennaio non hanno indotto declino delle presenze;
- la quasi totalità delle zone umide pugliesi di maggior interesse per lo svernamento ed il transito di specie cacciabili della famiglia Anatidae insiste all'interno di aree protette di interesse nazionale, regionale o provinciale interdette all'attività venatoria, circostanza quest'ultima che rende praticamente ininfluente il "disturbo" arrecato nelle aree residue dalla stessa attività venatoria alle specie di cui trattasi, come dimostrato dai risultati della pubblicazione precitata.

Codone *(Anas acuta)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, in quanto:

- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre - 31 gennaio;
- ha recepito l'indicazione espressa nelle Linee guida per la stesura dei calendari venatori dall'ISPRA, che: "considera idoneo per la conservazione e la razionale gestione della specie il posticipo *dell'apertura della caccia al 1° ottobre";*
- un periodo di caccia compreso tra la terza decade di settembre e il 30 gennaio risulta teoricamente compatibile con il periodo di fine riproduzione e dipendenza definito dal documento "Key Concepts";
- la sovrapposizione di dieci giorni con il periodo di migrazione prenuziale indicato nel documento "Key Concepts" è consentita dal documento "Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici - Direttiva Uccelli selvatici" (paragrafo 2.7.2);
- la specie è analizzata nel testo ISPRA "Atlante delle migrazioni" dove gli autori riportano che la migrazione pre-nuziale comincia in febbraio (Spina F. & Volponi S., 2008 - Atlante della Migrazione degli Uccelli in Italia. 2. Passeriformi. Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA). Tipografia SCR-Roma);
- la recente pubblicazione della Regione Puglia, riguardante lo svernamento degli uccelli acquatici nelle zone umide pugliesi "*Gli uccelli acquatici svernanti in Puglia 2007-2019",* che abbraccia un arco temporale di 13 anni, dimostra che le presenze invernali della specie sono stabili con lieve tendenza all'aumento, dimostrando che le scelte di assetto territoriale pugliesi e di stagioni venatorie fino al 31 gennaio non hanno indotto declino delle presenze;

- la quasi totalità delle zone umide pugliesi di maggior interesse per lo svernamento ed il transito di specie cacciabili della famiglia Anatidae insiste all'interno di aree protette di interesse nazionale, regionale o provinciale interdette all'attività venatoria, circostanza quest'ultima che rende praticamente ininfluente il "disturbo" arrecato nelle aree residue dalla stessa attività venatoria alle specie di cui trattasi come dimostrato dai risultati della pubblicazione precitata.

Fischione *(Anas penelope)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, in quanto:

- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre - 31 gennaio;
- ha recepito l'indicazione espressa nelle Linee guida per la stesura dei calendari venatori dall'ISPRA, che: "considera idoneo per la conservazione e la razionale gestione della specie il posticipo *dell'apertura della caccia al 1° ottobre".*
- a livello europeo la specie è attualmente considerata in buono stato di conservazione;
- un periodo di caccia compreso tra la terza decade di settembre e il 10 febbraio risulta teoricamente compatibile con il periodo di fine riproduzione e dipendenza definito dal documento "Key Concepts";
- la data d'inizio della migrazione pre-nuziale della specie è fissato nella terza decade di febbraio;
- la recente pubblicazione della Regione Puglia, riguardante lo svernamento degli uccelli acquatici nelle zone umide pugliesi "*Gli uccelli acquatici svernanti in Puglia 2007-2019",* che abbraccia un arco temporale di 13 anni, dimostra che le presenze invernali della specie sono relativamente stabili dimostrando che le scelte di assetto territoriale pugliesi e di stagioni venatorie fino al 31 gennaio non hanno indotto declino delle presenze;
- la quasi totalità delle zone umide pugliesi di maggior interesse per lo svernamento ed il transito di specie cacciabili della famiglia Anatidae insiste all'interno di aree protette di interesse nazionale, regionale o provinciale interdette all'attività venatoria, circostanza quest'ultima che rende praticamente ininfluente il "disturbo" arrecato nelle aree residue dalla stessa attività venatoria alle specie di cui trattasi come dimostrato dai risultati della pubblicazione precitata.

Folaga *(Fulica atra)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, in quanto:

- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre - 31 gennaio;
- ha recepito l'indicazione espressa nelle Linee guida per la stesura dei calendari venatori dall'ISPRA, che: "considera idoneo per la conservazione e la razionale gestione della specie il posticipo *dell'apertura della caccia al 1° ottobre".*
- a livello europeo la specie è attualmente considerata in buono stato di conservazione;
- la data di fine periodo di riproduzione e dipendenza indicata nel documento "Key Concepts" (terza decade di luglio) è precedente rispetto alla data di apertura della caccia a tale specie;
- la sovrapposizione di una decade con il periodo di migrazione prenuziale indicato nel documento "Key Concepts" è consentito dal documento "Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici - Direttiva Uccelli selvatici" (paragrafo 2.7.2);
- la recente pubblicazione della Regione Puglia, riguardante lo svernamento degli uccelli acquatici nelle zone umide pugliesi "*Gli uccelli acquatici svernanti in Puglia 2007-2019",* che abbraccia un arco temporale di 13 anni, dimostra che le presenze invernali della specie sono relativamente stabili dimostrando che le scelte di assetto territoriale pugliesi e di stagioni venatorie fino al 31 gennaio non hanno indotto declino delle presenze.

Gallinella d'acqua *(Gallinula chloropus)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, in quanto:

- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre - 31 gennaio;

- ha recepito l'indicazione espressa nelle Linee guida per la stesura dei calendari venatori dall'ISPRA, che: "considera idoneo per la conservazione e la razionale gestione della specie il posticipo *dell'apertura della caccia al 1° ottobre".*
- a livello europeo la specie è attualmente considerata in buono stato di conservazione;
- la data di fine periodo di riproduzione e dipendenza indicata nel documento "Key Concepts" (terza decade di luglio) è precedente rispetto alla data di apertura della caccia a tale specie;
- la data di inizio della migrazione prenuziale indicata nel documento "Key Concepts" coincide con l'inizio della terza decade di febbraio;
- la recente pubblicazione della Regione Puglia, riguardante lo svernamento degli uccelli acquatici nelle zone umide pugliesi "*Gli uccelli acquatici svernanti in Puglia 2007-2019",* che abbraccia un arco temporale di 13 anni, dimostra che le presenze invernali della specie sono relativamente stabili dimostrando che le scelte di assetto territoriale pugliesi e di stagioni venatorie fino al 31 gennaio non hanno indotto declino delle presenze.

Germano reale *(Anas platyrhynchos)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, in quanto:

- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 5972017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre - 31 gennaio;
- ha recepito l'indicazione espressa nelle Linee guida per la stesura dei calendari venatori dall'ISPRA, che: "considera idoneo per la conservazione e la razionale gestione della specie il posticipo *dell'apertura della caccia al 1° ottobre".*
- a livello europeo la specie è attualmente considerata in buono stato di conservazione;
- la data di fine periodo di riproduzione e dipendenza indicata nel documento "Key Concepts" (31 agosto) è precedente rispetto alla data di apertura della caccia a tale specie;
- l'elevata consistenza della popolazione svernante in Italia, nonché al fatto che una parte rilevante degli effettivi presenti in Italia è da considerarsi stanziale e tendenzialmente in incremento;
- nella "Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici - Direttiva Uccelli selvatici" al paragrafo 2.7.12, si prevede quale valore aggiunto, l'uniformità delle date di chiusura tra le specie cacciabili appartenenti alla famiglia Anatidae, consisterebbe nella riduzione, durante tale periodo, della pressione venatoria sulle altre specie che sono meno abbondanti del Germano reale;
- le conclusioni riportate nel paragrafo dedicato alla specie nella "Guida per la stesura dei calendari venatori ai sensi della legge n. 157/92, così come modificata dalla legge comunitaria 2009, art. 42 evidenziano come *"La scelta migliore consiste dunque nell'uniformare la data di chiusura della caccia al Germano con quella delle altre anatre, con il vantaggio di ridurre la pressione venatoria su queste ultime, che sono meno abbondanti."* senza che la prosecuzione dell'attività di prelievo possa verosimilmente incidere in maniera significativa sullo status della specie;
- l'ISPRA nel documento: "Sintesi dello stato di conservazione delle specie oggetto di prelievo venatorio ai sensi della legge 11 febbraio 1992 n. 157 e successive modificazioni" relativamente alla specie nel paragrafo: Problemi di conservazione connessi all'attività venatoria, riporta che: *"Il periodo di caccia attualmente previsto dalla normativa nazionale (terza domenica di settembre-31 gennaio) non è coincidente con le indicazioni contenute nel documento ORNIS della Commissione Europea che prevedrebbero una chiusura anticipata al 31dicembre. Và tuttavia osservato che il buono stato di conservazione della specie in Europa e l'elevata consistenza della popolazione svernante in Italia permettono la prosecuzione dell'attività di prelievo fino al termine previsto, senza che questo possa verosimilmente incidere in maniera significativa sullo status della popolazione stessa";*
- la recente pubblicazione della Regione Puglia, riguardante lo svernamento degli uccelli acquatici nelle zone umide pugliesi "*Gli uccelli acquatici svernanti in Puglia 2007-2019",* che abbraccia un arco temporale di 13 anni, dimostra che le presenze invernali della specie, dopo una diminuzione nel 2012

sono relativamente stabili fino al 2019, dimostrando che le scelte di assetto territoriale pugliesi e di stagioni venatorie fino al 31 gennaio non hanno indotto declino delle presenze;
- la quasi totalità delle zone umide pugliesi di maggior interesse per lo svernamento ed il transito di specie cacciabili della famiglia Anatidae insiste all'interno di aree protette di interesse nazionale, regionale o provinciale interdette all'attività venatoria, circostanza quest'ultima che rende praticamente ininfluente il "disturbo" arrecato nelle aree residue dalla stessa attività venatoria alle specie di cui trattasi, come dimostrato dai risultati della pubblicazione precitata.

Mestolone *(Anas clypeata)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, in quanto:
- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre - 31 gennaio;
- ha recepito l'indicazione espressa nelle Linee guida per la stesura dei calendari venatori dall'ISPRA, che: "considera idoneo per la conservazione e la razionale gestione della specie il posticipo *dell'apertura della caccia al 1° ottobre".*
- la data di fine periodo di riproduzione e dipendenza indicata nel documento "Key Concepts" (31agosto) è precedente rispetto alla data di apertura della caccia a tale specie;
- la data di inizio della migrazione prenuziale indicata nel documento "Key Concepts" coincide con la data di chiusura della caccia a tale specie;
- la recente pubblicazione della Regione Puglia, riguardante lo svernamento degli uccelli acquatici nelle zone umide pugliesi "*Gli uccelli acquatici svernanti in Puglia 2007-2019",* che abbraccia un arco temporale di 13 anni, dimostra che le presenze invernali della specie sono relativamente stabili-in aumento dimostrando che le scelte di assetto territoriale pugliesi e di stagioni venatorie fino al 31 gennaio non hanno indotto declino delle presenze;
- la quasi totalità delle zone umide pugliesi di maggior interesse per lo svernamento ed il transito di specie cacciabili della famiglia Anatidae insiste all'interno di aree protette di interesse nazionale, regionale o provinciale interdette all'attività venatoria, circostanza quest'ultima che rende praticamente ininfluente il "disturbo" arrecato nelle aree residue dalla stessa attività venatoria alle specie di cui trattasi, come dimostrato dai risultati della pubblicazione precitata.

Porciglione *(Rallus aquaticus)*

La Regione Puglia intende consentire il prelievo anche nei giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, in quanto:
- la normativa vigente (legge 157/92 e L. R. 59/2017), prevede l'arco temporale terza domenica di settembre-31 gennaio;
- a livello europeo la specie è attualmente considerata in buono stato di conservazione;
- un periodo di caccia compreso tra la terza decade di settembre e il 30 gennaio risulta teoricamente compatibile con il periodo di fine riproduzione e dipendenza definito dal documento "Key Concepts";
- la data di inizio della migrazione prenuziale indicata nel documento "Key Concepts" coincide con l'inizio della terza decade di febbraio;
- la recente pubblicazione della Regione Puglia, riguardante lo svernamento degli uccelli acquatici nelle zone umide pugliesi "*Gli uccelli acquatici svernanti in Puglia 2007-2019",* che abbraccia un arco temporale di 13 anni, dimostra che le presenze invernali della specie sono relativamente stabili dimostrando che le scelte di assetto territoriale pugliesi e di stagioni venatorie fino al 31 gennaio non hanno indotto declino delle presenze;
- il Porciglione è una specie per la quale può essere richiesto il posticipo della chiusura della caccia al 10 febbraio.

Garanzie di riservatezza

"*La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge 241/1990 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE*."

Sezione copertura finanziaria di cui al D.Lgs. 118/2011 e ss.mm.ii.

La presente deliberazione avente natura regolamentare non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, ai sensi dell'art. 4, comma 4, lettera e) della L.R. 7/97, propone alla Giunta:

- ✓ di procedere ad integrare e modificare il vigente Calendario Venatorio regionale 2020/2021, approvato con DGR n. 1270/2020, nei seguenti termini:
  - procrastinare il prelievo, unicamente da appostamento e dalle ore 07,00 e fino al tramonto, per i giorni 23, 24, 27, 30 e 31 gennaio 2021, delle specie "Tordo bottaccio" e "Tordo sassello", con un carniere giornaliero di 15 capi totali, di cui massimo 10 tordi sasselli;
  - procrastinare il prelievo, unicamente per i giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, delle seguenti specie di anatidi-rallidi: "Germano reale, Folaga, Gallinella d'acqua, Porciglione, Canapiglia, Alzavola, Codone, Mestolone e Fischione", con un carniere giornaliero di 05 capi totali, di cui massimo 02 Codoni.
- ✓ di stabilire che dette modifiche/integrazioni devono considerarsi riportate nell'allegato A) del vigente Calendario Venatorio regionale 2020/2021, approvato con la predetta DGR n. 1270/2020, a parziale modifica, e precisamente:
  - all'art. 4, comma 1 lett. l) per il "Tordo bottaccio e Tordo Sassello";
  - all'art. 4, comma 1 lett. f) per "Anatidi - Rallidi";
  - all'art. 7, comma 1 capoverso "Selvaggina migratoria";
- ✓ di pubblicare il presente provvedimento sul BURP.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato, è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento, dagli stessi predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte della Giunta Regionale, è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Funzionario Istruttore Giuseppe Cardone

Il Dirigente del Servizio Benvenuto Cerchiara

Il Dirigente della Sezione Domenico Campanile

Il sottoscritto Direttore di Dipartimento, in applicazione di quanto previsto dal DPGR n. 443/2015, non ravvisa la necessità di esprimere sulla proposta di delibera alcuna osservazione.

Il Direttore del Dipartimento Agricoltura,
Sviluppo Rurale ed Ambientali Prof. Gianluca Nardone

L' Assessore
(dr Donato Pentassuglia)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore;
- Viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;
- A voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

✓ di procedere ad integrare e modificare il vigente Calendario Venatorio regionale 2020/2021, approvato con DGR n. 1270/2020, nei seguenti termini:
  - procrastinare il prelievo, unicamente da appostamento e dalle ore 07,00 e fino al tramonto, per i giorni 23, 24, 27, 30 e 31 gennaio 2021, delle specie "Tordo bottaccio" e "Tordo sassello", con un carniere giornaliero di 15 capi totali, di cui massimo 10 tordi sasselli;
  - procrastinare il prelievo, unicamente per i giorni 24, 27 e 31 gennaio 2021, delle seguenti specie di anatidi-rallidi: "Germano reale, Folaga, Gallinella d'acqua, Porciglione, Canapiglia, Alzavola, Codone, Mestolone e Fischione", con un carniere giornaliero di 05 capi totali, di cui massimo 02 Codoni.

✓ di stabilire che dette modifiche/integrazioni devono considerarsi riportate nell'allegato A) del vigente Calendario Venatorio regionale 2020/2021, approvato con la predetta DGR n. 1270/2020, a parziale modifica, e precisamente:
  - all'art. 4, comma 1 lett. l) per il "Tordo bottaccio e Tordo Sassello";
  - all'art. 4, comma 1 lett. f) per "Anatidi - Rallidi";
  - all'art. 7, comma 1 capoverso "Selvaggina migratoria";

✓ di pubblicare il presente provvedimento sul BURP.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA REGIONALE
Giovanni Campobasso

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE
Raffaele Piemontese

BOLLETTINO UFFICIALE
della Regione Puglia

Direzione e Redazione: Lungomare Nazario Sauro, 33 - 70121 Bari
Tel. 080 540 6372 / 6316 / 6317 - Fax 080 540 6379
Sito internet: http://www.regione.puglia.it/bollettino-ufficiale
e-mail: burp@pec.rupar.puglia.it - burp@regione.puglia.it

Direttore Responsabile **Dott. Francesco Monaco**

Autorizzazione Tribunale di Bari N. 474 dell'8-6-1974
Edipress dei f.lli Caraglia & C. s.a.s. - 83031 Ariano Irpino (AV)

MONACO
FRANCESCO
22.01.2021
14:40:40
UTC