



Società di
Committenza
Regionale



Servizio di ristorazione aziendale presso il Grattacielo Piemonte –
II Edizione

Consultazione preliminare del mercato

Ottobre 2025

Caratteristiche salienti della procedura di gara

La **Regione Piemonte** intende **affidare in concessione** il **servizio di ristorazione aziendale**, il **servizio bar** e il **servizio di catering per eventi istituzionali** da svolgere presso il **Palazzo della Regione Piemonte**



Servizi oggetto della concessione

Servizio di ristorazione aziendale

(con la possibilità di cucinare in loco e di trasportare alcune preparazioni da un centro cottura esterno)

Servizio bar

Servizio di catering per eventi istituzionali

(in corso di valutazione)



Luogo di esecuzione del servizio

Palazzo della Regione Piemonte, Torino - Piazza Piemonte, 1



Presenze giornaliere stimate totali e fatturato

Circa 1.400 presenze al Palazzo della Regione Piemonte:

- Servizio ristorazione circa **200 pasti giornalieri**
- Servizio bar circa **13 k€ fatturato medio mensile**



Tipologia procedura

Procedura aperta



Durata della concessione

60 mesi



Criterio di aggiudicazione

Offerta Economicamente più Vantaggiosa



Criteri Ambientali Minimi

Applicazione dei **CAM** relativi al **servizio di ristorazione**

Attività principali potenzialmente incluse nella concessione (1/2)

Di seguito sono rappresentate le **attività principali potenzialmente ricomprese** all'interno della **concessione**

	Approvvigionamento, trasporto e stoccaggio delle derrate alimentari
	Preparazione e confezionamento dei pasti destinati all'utenza, compresi pasti dietetici per utenti con patologie alimentari
	Distribuzione dei pasti all'utenza
	Rifornimento, preparazione e somministrazione al pubblico di bevande e prodotti alimentari per l'esercizio del servizio bar
	Gestione del servizio catering in occasione di eventi e manifestazioni istituzionali <i>(eventuale - in corso di valutazione)</i>
	Fornitura e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei macchinari necessari allo svolgimento del servizio
	Veicolazione dei pasti al luogo di consumo ad integrazione del pasto preparato in sede <i>(eventuale sulla base dell'organizzazione del Fornitore)</i>

Attività principali potenzialmente incluse nella concessione (2/2)

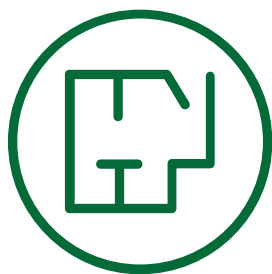
	Fornitura e lavaggio di pentolame, stoviglie, utensileria da cucina, posate, vassoi, carrelli e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio
	Servizio di pulizia e sanificazione delle attrezzature , dei macchinari e dei locali interni affidati in gestione al Fornitore, compreso del riordino a fine pasto
	Raccolta e conferimento dei rifiuti presso le apposite aree adibite all'interno del Palazzo secondo l'organizzazione dell'Ente
	Sistema di controllo, verifica, monitoraggio e comunicazione all'utenza del servizio
	Fornitura di un sistema informativo per la gestione integrata del servizio
	Servizio di take-away del pasto dalla mensa e possibilità di ritiro a prezzo calmierato dell'invenduto

La **manutenzione straordinaria** dei **locali** destinati al **servizio di ristorazione** è a carico della **Regione Piemonte**.

L'Ente fornisce l'**allestimento** di tavoli, sedie ed erogatori d'acqua

Punti di discussione

Di seguito sono riportati **tre punti di discussione** inerenti la **futura concessione**



Spazi adibiti al servizio

Occorre definire la **disposizione** degli **spazi**, verificabili con **sopralluogo**, che saranno **adibiti** ai **servizi** oggetto della concessione.

In particolare, gli spazi di cui al **servizio di ristorazione** saranno oggetto di **prossima ristrutturazione a cura della Regione Piemonte** (vedi slide 6-7-8 e planimetrie allegate)



Servizio di ristorazione - Modalità di accesso e fruizione del servizio

Con riferimento al servizio di ristorazione, occorre definire le **modalità** di **accesso** al **servizio** da parte dell'**utenza** al fine di **ridurre** il più possibile i **tempi di attesa** (es. del pasto, del pagamento, ecc.) e **velocizzare** la **fruizione del servizio**



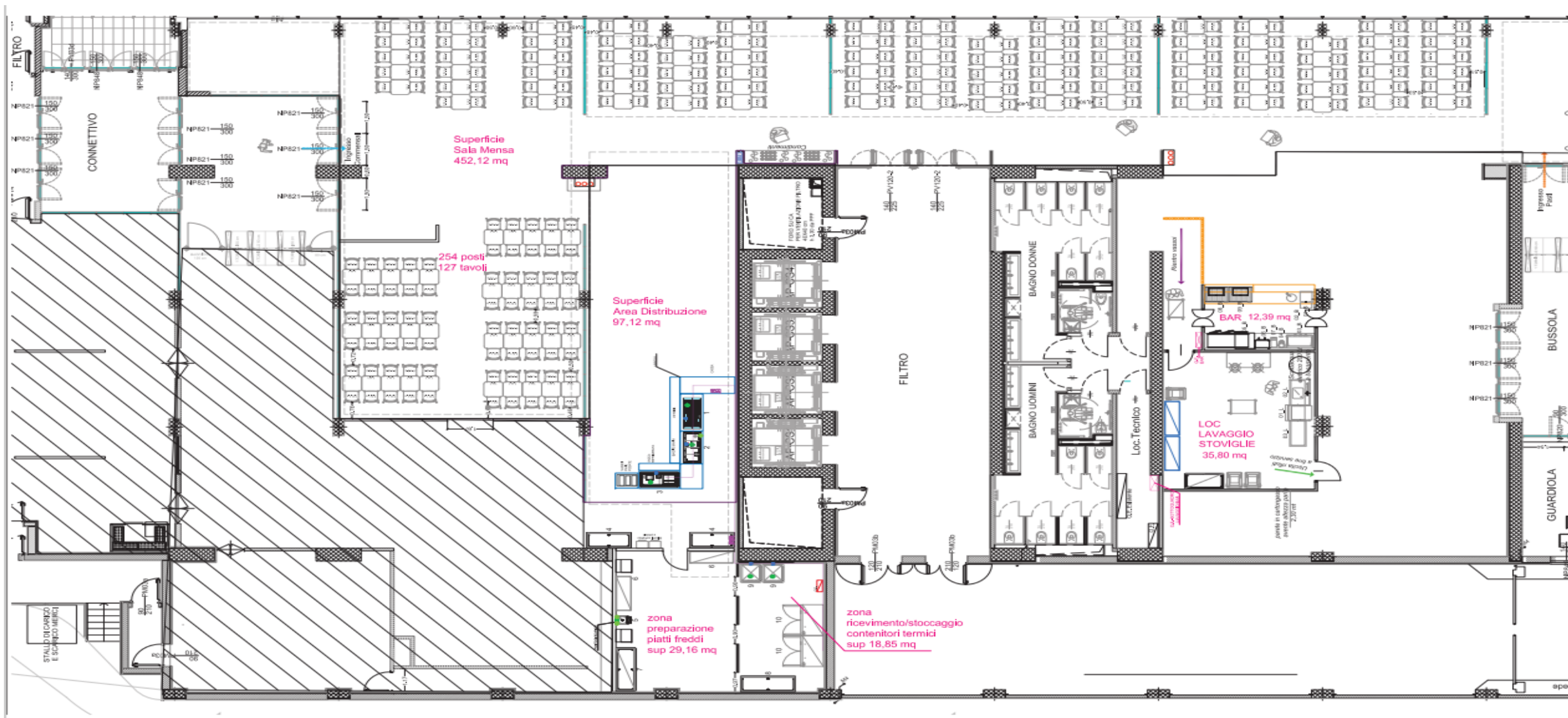
Servizio di ristorazione - Modalità di preparazione e somministrazione dei pasti

Con riferimento al servizio di ristorazione, occorre definire le **modalità** di **preparazione** (es. fresco-caldo, refrigerato, ecc.) e di **somministrazione dei pasti** (es. vassoi personalizzati, multiporzione, ecc.) che verranno **adottate** nel corso del servizio più **idonee** a **soddisfare l'utenza** e più **funzionali** in base ai **nuovi spazi**

Focus: Spazi adibiti al servizio – Servizio di ristorazione - ATTUALE



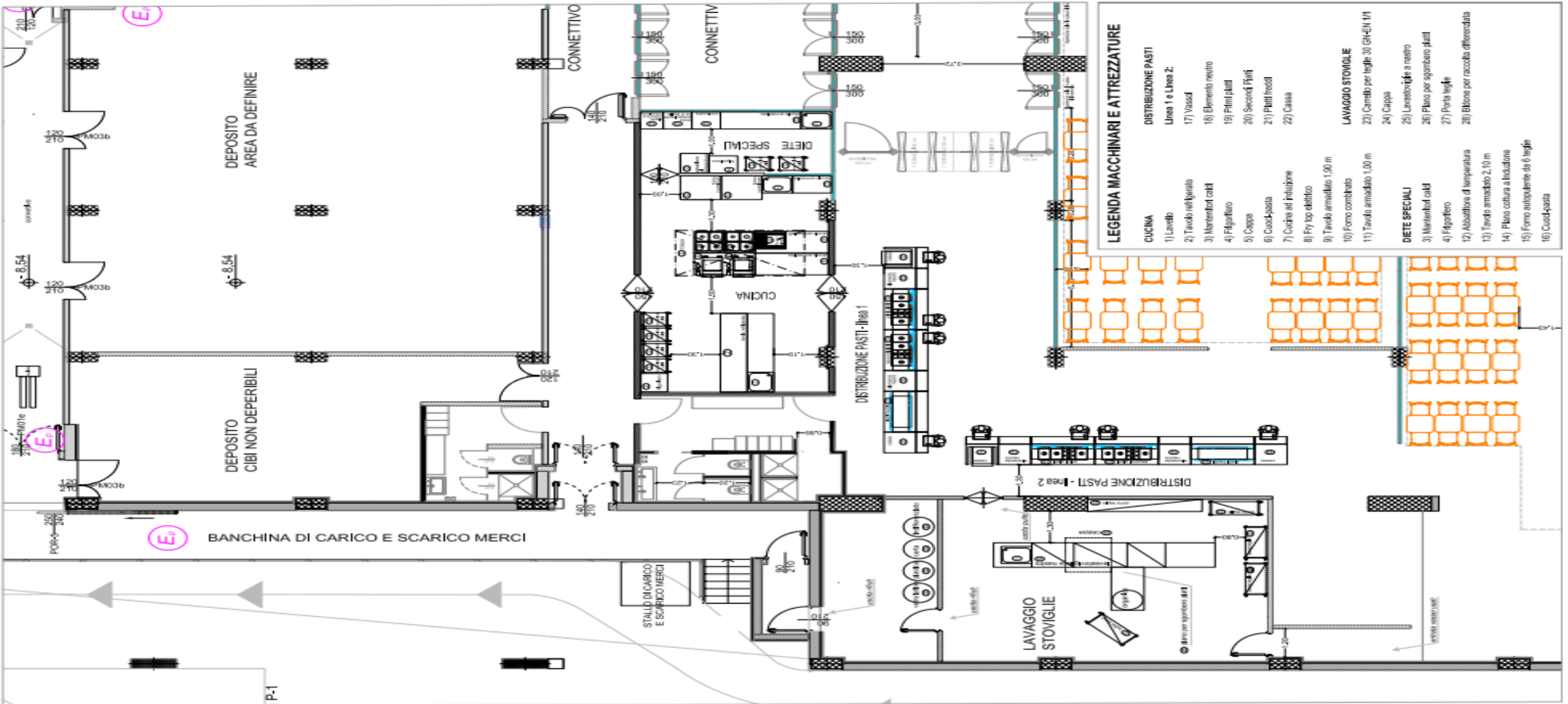
Di seguito è riportata l'attuale **planimetria** degli **spazi adibiti al servizio di ristorazione tramite catering veicolato**



Focus: Spazi adibiti al servizio – Servizio di ristorazione – IPOTESI POST-LAVORI



Di seguito è riportata una proposta di **planimetria** degli **spazi post lavori** che saranno **adibiti al servizio di ristorazione**

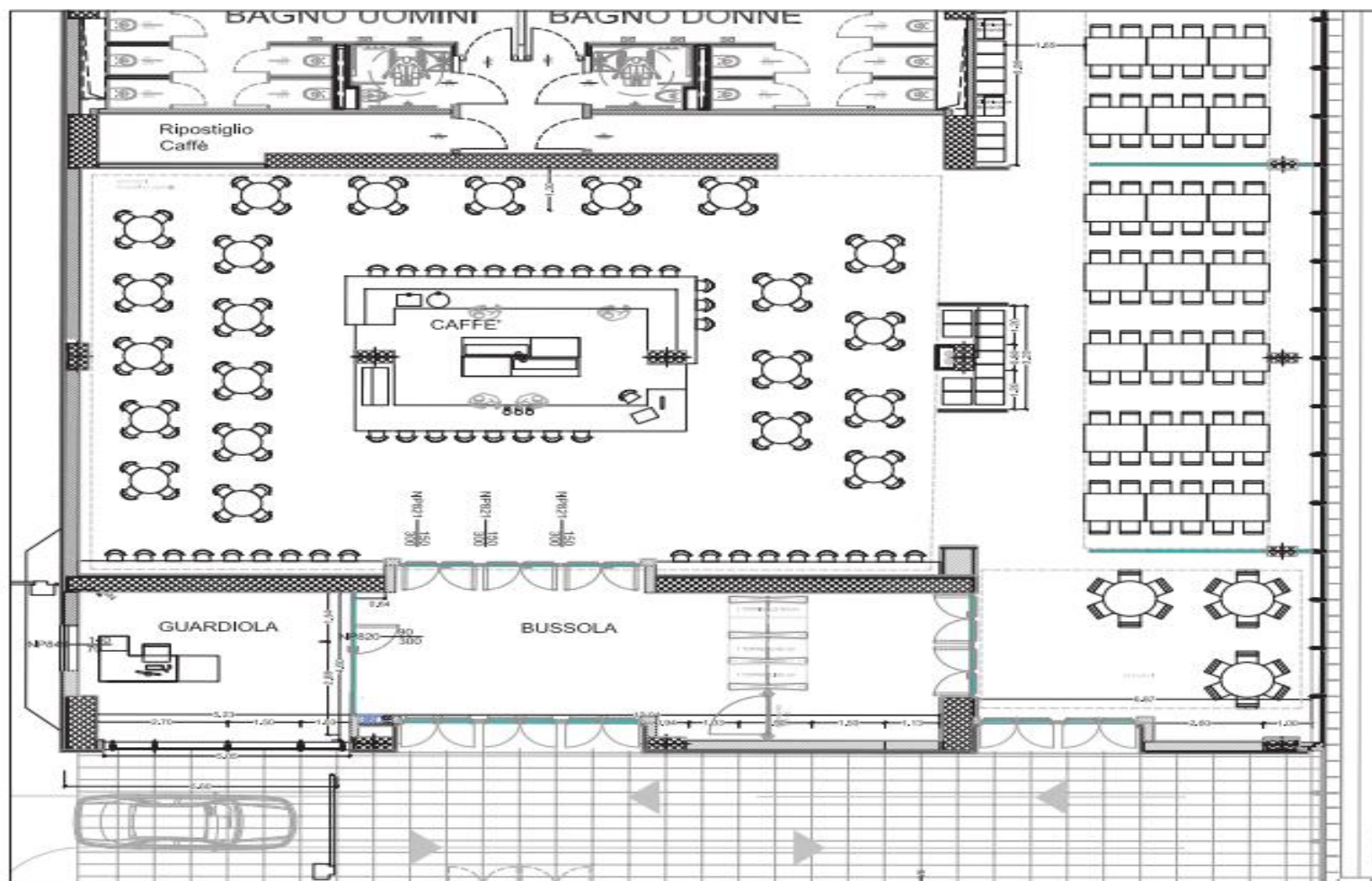


Focus: Spazi adibiti al servizio – Servizio bar

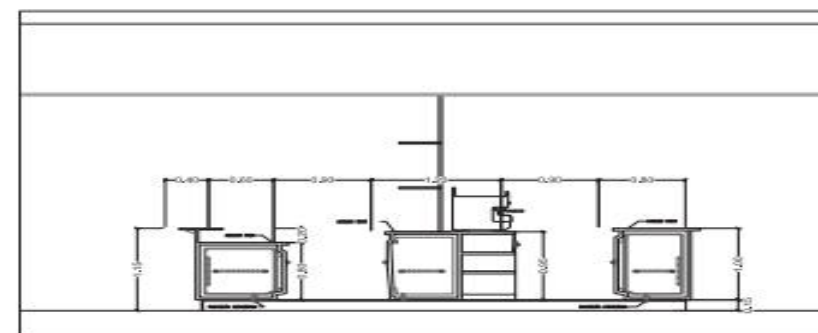


Di seguito è riportata una proposta di **planimetria** degli **spazi** che saranno **adibiti al servizio bar**

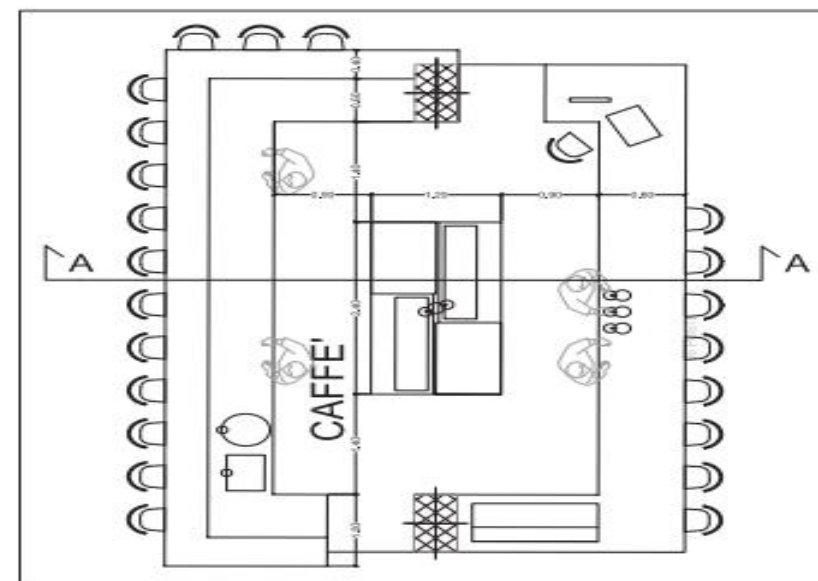
PLANIMETRIA AREA CAFFETTERIA
SCALA 1:100



SEZIONE A-A BANCONE CAFFETTERIA
SCALA 1:50



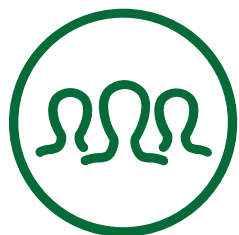
PLANIMETRIA BANCONE CAFFETTERIA
SCALA 1:50



Focus: Servizio di ristorazione - Modalità di accesso e fruizione del servizio



Il Fornitore dovrà definire le **modalità di accesso al servizio** al fine di **ridurre** il più possibile i **tempi di attesa** (es. del pasto, del pagamento, ecc.) e **velocizzare** la **fruizione del servizio da parte dell'utenza**



Utenza e orari del servizio

Si stima che l'utenza giornaliera che usufruirà del servizio sarà pari a circa **200/300** persone tra dipendenti regionali e visitatori esterni, circa il **20% della presenza giornaliera** presso il Palazzo della Regione Piemonte.

Sarà prevista una fascia oraria di consumo dei pasti **dalle ore 12:00 alle 14:30** (durata pausa pranzo 30 minuti)



Ottimizzazione del servizio

Saranno valutate le soluzioni che il fornitore si impegna ad implementare per l'**ottimizzazione del servizio riducendone i tempi di fruizione** da parte dell'utenza (es. incremento del numero di linee di distribuzione dei pasti, incremento del numero di casse per il pagamento, sistema di prenotazione del turno, indicazione dei tempi/numero di utenti di attesa, ecc.)



Ticket pasto e borsellino personale

Sarà previsto il **pagamento del pasto consumato** tramite i **ticket pasto** forniti dalla Regione Piemonte ai propri dipendenti. Potrà essere prevista la **creazione** di un **borsellino personale ricaricabile** (es. virtuale tramite app, card, ecc.) in grado di gestire **credito a scalare** e che consenta l'**accredito** degli importi dei **ticket pasto**

Focus: Servizio di ristorazione - Modalità di preparazione e somministrazione dei pasti



Il Fornitore potrà definire le **modalità di preparazione e somministrazione dei pasti** al fine di adottare le **soluzioni** più idonee a implementare un **servizio di ristorazione aziendale di qualità** in grado **soddisfare l'utenza**, in base ai **nuovi spazi**



Modalità di preparazione dei pasti

Sarà lasciata al Fornitore la definizione delle **modalità di preparazione dei pasti** (es. fresco-caldo, refrigerato, ecc.), anche in relazione alla **nuova disposizione** degli **spazi** e degli **impianti** a seguito dei **lavori di ristrutturazione**



Modalità di somministrazione dei pasti

Sarà lasciata al Fornitore la definizione delle **modalità di somministrazione dei pasti** (es. vassoi personalizzati, multiporzione, ecc.), garantendo, per tutta la durata di erogazione del servizio, un **servizio di ristorazione aziendale di qualità** in grado **soddisfare l'utenza**



Definizione layout e allestimento degli spazi

Sarà lasciata al Fornitore la **definizione del layout** degli spazi e dell'**allestimento** degli **spazi** con l'**installazione** di tutte le **attrezzature e macchinari** (es. bancone, forni, ecc.) necessari all'erogazione del servizio

Riepilogo dei principali punti di discussione

- Interesse degli Operatori Economici verso i diversi servizi oggetto della concessione
- Planimetria dei nuovi spazi post-lavori di ristrutturazione
- Modalità di ottimizzazione del servizio volte alla riduzione dei tempi di fruizione da parte dell'utenza
- Modalità di preparazione e somministrazione dei pasti volte a garantire la qualità del pasto

Ogni eventuale ulteriore contributo potrà essere inviato al seguente indirizzo:

appalti@cert.scr.piemonte.it

rosalia.manno@scr.piemonte.it

In seguito all'effettuazione del sopralluogo entro e non oltre il

17 ottobre 2025