

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE DELL'AZIENDA

In data 28/04/2022

N. 275

**Oggetto: Indizione procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione "a basso impatto ambientale" presso la mensa universitaria Irnerio (Piazza Puntoni, 1) ed il locale "Ex Stazione Veneta" (Via Zanolini, 41), a Bologna CIG 9205327C24.**

L'anno duemilaventidue, oggi del mese di , la Direttrice di ER.GO:

**VISTA** la L.R. 27 luglio 2007, n. 15 "Sistema regionale integrato di interventi e servizi per il diritto allo studio universitario e l'alta formazione" e ss.mm.ii., che, oltre a costituire ER.GO, promuove e disciplina un sistema integrato di servizi ed interventi volto a rendere effettivo il diritto di raggiungere i più alti gradi dell'istruzione, del sapere e delle competenze ed a garantire l'uniformità di trattamento su tutto il territorio regionale, ed in particolare l'art.16 che dispone che il *servizio di ristorazione sia organizzato in modo da garantire la diffusione dell'offerta ed un'ampia gamma di tipologie ristorative e che l'Azienda stabilisca le modalità di utilizzazione del servizio, nonché la partecipazione degli utenti al costo del servizio, al fine di garantire l'economicità della gestione;*

**VISTO** lo Statuto di ER.GO, adottato con determinazione n.132 dell'08/10/2015 ed approvato dalla Giunta regionale con delibera n.1649 del 02/11/2015;

**VISTO** il Regolamento di contabilità e dei contratti di ER.GO, adottato con determinazione n.133 dell'08/10/2015 ed approvato dalla Giunta regionale con delibera n.1649 del 02/11/2015;

**VISTO** il Regolamento di Organizzazione di ER.GO approvato con determinazione n.233 del 25/06/2018, a seguito della definizione del "Nuovo impianto organizzativo aziendale" (di cui alle determinazioni nn. 215/2016 e 225/2016);

**RICHIAMATE** le proprie determinazioni con le quali è stato successivamente aggiornato l'assetto organizzativo aziendale ed il sistema delle responsabilità, da ultimo le determinazioni n. 345 del 12/07/2021 "Parziale revisione della struttura organizzativa", n.375 del 05/08/2021, di conferimento dei nuovi incarichi di posizioni organizzative e n. 405 del 25/08/2021, avente per oggetto la delega di funzioni dirigenziali agli incaricati di posizione organizzativa;

**RICHIAMATA** inoltre la determinazione n.603 del 10/11/2021, avente ad oggetto "Presenza d'atto del verbale relativo al conferimento di incarico di dirigente a tempo determinato "Dirigente del Servizio Risorse Umane e Organizzazione e degli Affari Generali" e conferimento incarico";

**VISTA** la propria determinazione n.557 del 26/10/2021, "Approvazione del programma delle acquisizioni per il biennio 2022/2023 e del programma dei lavori per il triennio 2022/2024";

**RICHIAMATA** la normativa vigente in materia di diritto allo studio universitario ed in particolare il D.Lgs. 29-3-2012 n. 68 "Revisione della normativa di principio in materia di diritto allo studio e valorizzazione dei collegi universitari legalmente riconosciuti, in attuazione della delega prevista dall'articolo 5, comma 1, lettere a), secondo periodo, e d), della legge 30 dicembre 2010, n. 240, e secondo i principi e i criteri direttivi stabiliti al comma 3, lettera f), e al comma 6" ed il D.P.C.M. del 9 aprile 2001 "Uniformità di trattamento sul diritto agli studi universitari" ed in particolare l'art.9, comma 11, che prevede che "Gli organismi regionali di gestione procedono ad una diversificazione del servizio di ristorazione in relazione alle esigenze della domanda.

*L'organizzazione del servizio è finalizzata ad una localizzazione dei punti mensa in funzione delle modalità di svolgimento della didattica e ad una riduzione dei tempi medi di attesa";*

**VISTO** il Piano regionale triennale degli interventi e dei servizi per il diritto allo studio universitario e l'alta formazione aa.aa.2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 ai sensi della l.r. n. 15 del 2007 (Delibera di Giunta regionale n. 795 del 20 maggio 2019), approvato dall'Assemblea legislativa regionale con delibera n.211 del 26/06/2019, che nella parte dedicata alla **Misure per l'attrattività e per l'integrazione tra gli studenti e il territorio** (6.2) in relazione ai servizi ristorativi prevede:

*In particolare, al fine di potenziare la positiva integrazione tra la popolazione studentesca e le comunità locali, potranno essere sperimentati nuovi modelli gestionali dei servizi con l'apertura degli spazi alla più ampia platea di utenti, a potenziare gli standard qualitativi dei servizi anche con la partecipazione attiva dell'utenza e qualificare l'offerta ristorativa con particolare riferimento ai più recenti insediamenti di strutture didattiche. Tali azioni, fondate sulla piena condivisione degli obiettivi e delle modalità di attuazione con gli Atenei, dovranno permettere inoltre di consolidare le azioni di razionalizzazione dei costi di gestione dei servizi e della loro valorizzazione economica. Completano e integrano i servizi offerti i servizi ristorativi che, in continuità con quanto realizzato, devono essere ulteriormente qualificati e consolidati, anche per accompagnare gli sviluppi degli insediamenti universitari sul territorio. Le azioni volte a sostenere l'innalzamento della qualità del servizio dovranno garantire l'attenzione all'economicità dello stesso. Si confermano inoltre le politiche di differenziazione tariffarie a favore degli assegnatari le borse di studio;*

**RICHIAMATA** la normativa in materia di contratti pubblici, ed in particolare:

- il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice degli appalti pubblici" e ss.mm.ii.,
- la L. 11 settembre 2020, n. 120 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante «Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali» (Decreto Semplificazioni), come modificata dalla L. 108/2021;

**VISTI** in particolare:

- l'art. 34 del Codice degli appalti (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale), a termine del quale: *"Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto nell'articolo 144";*

- l'art. 144 del Codice degli appalti (Servizi di ristorazione), a termine del quale *"I servizi di ristorazione sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del presente codice e della qualità della formazione degli operatori...";*

- il DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la Ristorazione collettiva e derrate alimentari, con particolare riferimento all'Allegato 1 nella parte in cui sono descritti i "Criteri ambientali minimi per il servizio di



ristorazione collettiva", Sezione B recante "Indicazioni generali per le stazioni appaltanti" e Sezione D dedicata ai Servizi ristorativi per le Università;

**PREMESSO** che, in linea con le disposizioni normative e le indicazioni della Regione, l'Azienda:

- è da sempre impegnata ad organizzare il servizio di ristorazione in modo tale da consentire agli studenti universitari la regolare partecipazione alle attività accademiche, prevedendo quindi la possibilità di consumare i pasti in luoghi non distanti dalle strutture universitarie ed a prezzi agevolati;

- da tempo prevede particolari condizioni di favore per gli studenti in possesso dei requisiti di merito e di reddito di cui ai propri bandi di concorso;

- considera il servizio ristorativo un segmento importante dei più ampi "servizi per l'accoglienza" per le potenzialità di sviluppo quale servizio di aggregazione con un'intrinseca valenza formativa;

**RICORDATO** che il servizio ristorativo di ER.GO - che viene erogato sia presso locali dell'Azienda affidati in gestione a Ditte specializzate (a Bologna, Modena, Ferrara, Parma, Cesena e Forlì), sia tramite esercizi commerciali convenzionati - deve inoltre poter coniugare qualità dei pasti, flessibilità dell'offerta e prezzi contenuti, con particolare attenzione agli studenti capaci e meritevoli ancorché privi di mezzi, idonei alla borsa di studio;

**ATTESO** che, ai sensi di quanto previsto dai bandi di concorso di ER.GO, quest'ultima sostiene quale onere economico del servizio ristorativo il contributo aggiuntivo nei confronti degli studenti che convertono una quota di borsa in "prepagato", mentre nessun riconoscimento avviene da parte di ER.GO nei confronti dei gestori, fatto salvo appunto il rimborso dei pasti pagati attraverso il "prepagato" (quota di borsa convertita + contributo ER.GO);

**CONSIDERATO** che si sta approssimando la scadenza definitiva del contratto per la gestione dei seguenti servizi ristorativi ubicati a Bologna (31.07.2022):

- mensa universitaria Irnerio (Piazza Puntoni, 1)

- locale "Ex Stazione Veneta" (Via Zanolini, 41);

affidati ad un unico gestore con lo stesso contratto;

**RICORDATO** che i locali in oggetto sono di proprietà rispettivamente:

- mensa universitaria Irnerio: proprietà dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna – concessa ad ER.GO giusta atto di concessione di data 19/12/2018 per n. 19 anni a decorrere dal 01/01/2019;

- "Ex Stazione Veneta" proprietà del Comune di Bologna – concessa ad ER.GO per il tramite di Alma Mater Studiorum – Università di Bologna giusta atto di subconcessione di data 24/07/2014 per n. 20 anni a decorrere dal 24/07/2014;

**ATTESO** che, in vista dell'indizione della nuova gara, è stato istituito un gruppo di lavoro tra i competenti uffici di ER.GO, il quale ha individuato i seguenti principali obiettivi da perseguire con il nuovo servizio:

- praticare un sistema tariffario agevolato per gli studenti universitari e con specifica attenzione per gli "studenti assistiti da ER.GO", prevedendo la possibilità di scegliere anche menù semplici e a basso costo;

- mettere a disposizione un servizio di qualità con una vocazione di sviluppo sostenibile proiettata in un lungo periodo, coerentemente con gli obiettivi dell'**Agenda ONU 2030**;

- erogare un servizio ristorativo "sostenibile", rispettoso dell'ambiente (praticando ad es. politiche *plastic free*) e dei corretti stili di vita;

- erogare un servizio ristorativo volto a promuovere abitudini alimentari salutari ed a basso impatto ambientale;



- erogare un servizio ristorativo “etico” incentrato sulla riduzione degli sprechi alimentari, su una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato di passaggi, sull’utilizzo di prodotti biologici e solidali, sull’ottimizzazione dei consumi idrici ed energetici, nonché su un’ottimale gestione delle eccedenze alimentari, anche in chiave solidale;

- inserire nell’offerta ristorativa proposte di menù privi totalmente di ogni tipologia di derivato di origine animale ("vegano") oltre che "menù vegetariani"; alimenti o ingredienti certificati da agricoltura biologica; alimenti o bevande provenienti da commercio equo e solidale; ingredienti o alimenti provenienti da coltivazioni su terre confiscate alle mafie; proposte ristorative che tengano conto anche di eventuali intolleranze alimentari o di scelte di tipo etico o religioso;

- proporre un servizio pizzeria almeno durante l'orario serale;

- fornire una puntuale informazione agli utenti sulla composizione e sulla qualità di origine degli alimenti stessi nonché sul corretto smaltimento dei rifiuti;

- ridurre al minimo i tempi di attesa in fila,

- offrire la possibilità del servizio di asporto, utilizzando materiale riciclabile;

- prevedere nell’offerta piccole e veloci esperienze sensoriali tramite "spuntini" come snack sani e nutrienti;

- prevedere uno spazio sul modello corner bar in cui vendere al dettaglio generi alimentari in linea con l’indirizzo etico e sostenibile che connota la proposta ristorativa;

- contemplare l’esigenza di utilizzare gli spazi con grande flessibilità, anche eventualmente in orari o giorni diversi rispetto a quelli abituali, per altre tipologie di offerte ristorative, per l’organizzazione di feste/rinfreschi per gli studenti che conseguono la laurea, per proporre eventi/manifestazioni culturali, ricreativi, musicali, nonché per attività formative comuni (collegio diffuso), prevedendo eventualmente anche la possibilità di destinare gli spazi a sala studio;

**PRECISATO** che in fase di selezione dei concorrenti verrà richiesto di elaborare una proposta progettuale che preveda anche la fornitura / sostituzione / ammodernamento di arredi ed attrezzature con eventuali interventi di miglioramento del comfort ambientale;

**CONSIDERATO:**

- che il servizio ristorativo presso la Ex Stazione Veneta è complementare a quello erogato presso la mensa di Piazza Puntoni, alla luce della prossimità fisica dei due locali;

- che pertanto i due servizi continueranno ad essere affidati unitariamente, anche in ottica di una più efficiente gestione del servizio;

- che in relazione agli incassi rilevati nel periodo pre COVID-19 e negli ultimi due anni si stima, ai soli fini dell’individuazione del tipo di procedura di gara da avviare, un introito annuo di ca. 700.000,00 euro IVA esclusa, complessivo per entrambi i locali;

- che, considerati gli investimenti richiesti alle ditte partecipanti si ritiene congrua una durata contrattuale di sette anni con possibilità di rinnovo per altri due anni, e salva la possibilità di prorogare il contratto per ulteriori 6 mesi, nelle more dell’affidamento del nuovo contratto;

**ATTESO:**

- che in relazione agli importi stimati è necessario attivare una **procedura di gara "aperta"** ex art. 60 del Codice degli appalti pubblici (D.Lgs.n.50/2016);

- che per l’affidamento della gestione dei due locali si farà ricorso al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa (art.95 comma 3 lett. a) D. Lgs. 50/2016), ripartendo il punteggio nel modo seguente:

1) Offerta Tecnica: max 70 punti;

2) Offerta Economica: max 30 punti;

**PRECISATO** che sarà prevista una soglia di sbarramento, pari al 50% del punteggio massimo previsto per l'Offerta Tecnica, per "indirizzare" ulteriormente la selezione dei concorrenti verso la qualità;

**CONSIDERATO:**

che negli atti di gara verrà previsto che non possono costituire oggetto di subappalto e devono pertanto essere eseguite direttamente dall'Impresa aggiudicataria le attività di preparazione e distribuzione dei pasti e le attività legate al servizio di bar/caffetteria. Tale scelta è motivata dalla rilevanza che assumono, rispetto al complesso dell'attività oggetto di appalto, le prestazioni in parola, che costituiscono il nucleo centrale della prestazione erogata all'utenza destinataria del servizio e dalla conseguente necessità rilevata che le stesse siano eseguite direttamente dall'Impresa aggiudicataria, in quanto soggetto rispetto al quale è stato accertato in sede di gara il possesso dei necessari requisiti di capacità economico-finanziaria e idoneità tecnico-professionale, di capacità organizzativa e gestionale e di affidabilità, quali indicatori atti a fornire all'Azienda la garanzia in ordine ad una esecuzione dell'appalto nel pieno rispetto delle prescrizioni fissate dalla documentazione di gara;

- che ai sensi dell'art.50 del D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii. ed in armonia con le Linee Guida ANAC n.13, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario del contratto di appalto sarà tenuto ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio prioritariamente il personale già impiegato nell'appalto in essere, qualora disponibile e a condizione che il numero dei lavoratori e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa del nuovo gestore e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera da quest'ultimo previste per l'erogazione del servizio, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81;

**PRECISATO** che il Capitolato Speciale d'Appalto (Allegato 1) - che nella parte descrittiva delle prestazioni richieste al Gestore vale anche come schema di contratto d'appalto - definisce con puntualità gli oneri che verranno posti a carico del gestore;

**PRESO ATTO** del Disciplinare di gara (All.2), parte integrante del presente provvedimento, che verrà pubblicato nella sezione dedicata alle gare del sito internet aziendale, unitamente agli altri documenti predisposti per la gara (Bando GUUE, Bando GURI, modulistica, Nota informativa sulla sicurezza, Patto d'Integrità, elenco dipendenti attuale gestore, elenco attrezzature, planimetrie locali ecc.), fermo restando che potranno essere eventualmente prodotti altri documenti in corso di gara, per rispondere alle richieste di chiarimenti o precisazioni che dovessero pervenire dalle Ditte concorrenti;

**PRECISATO** che la procedura di gara si svolgerà interamente sulla piattaforma telematica SATER (Sistema Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna) dell'Agenzia INTERCENT-ER;

**STIMATA** in € 5.000,00 (IVA inclusa) la spesa complessiva da sostenere per la pubblicazione obbligatoria del bando di gara sulla GUUE e GURI e del suo estratto sui giornali (di cui 2 a diffusione nazionale e 2 a diffusione locale), nonché dell'esito di gara;

**PRESO ATTO** che, in base alla vigente normativa di riferimento (D.M. delle Infrastrutture e dei Trasporti 2 dicembre 2016, che dà attuazione all'art.73, comma 4, D.Lgs.n.50/2016), le spese di pubblicazione del bando di gara dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione;

**RITENUTO** di nominare responsabile unico del procedimento la dott.ssa Maria Cristina Scarazzini P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Bologna e Romagna", che risulta in possesso dei requisiti professionali e morali, nonché della competenza e dell'esperienza necessari



per svolgere i compiti assegnati al R.U.P. dalla normativa di riferimento, che sarà affiancata dall'Ufficio contratti di ER.GO, in conformità a quanto disciplinato dal regolamento aziendale di cui alla determinazione n. 530 del 10/11/2020;

**RITENUTO**, infine, opportuno fissare il termine per la presentazione delle offerte alla data del **14 giugno 2022 ore 12.00**, in modo da concedere alle ditte potenzialmente interessate un congruo lasso di tempo per effettuare i necessari sopralluoghi obbligatori e per predisporre l'offerta;

**DATO ATTO** del parere in merito alla regolarità amministrativa espresso dai funzionari responsabili delle P.O. "Gestione operativa procedure di gara", dott.ssa Maria Maddalena Domenis, P.O. "Valorizzazione del Patrimonio, Contratti attivi e gestione relazioni immobiliari. Edilizia Scolastica", dott.ssa Patrizia Pampolini;

**DATO ATTO** del parere favorevole in merito alla regolarità contabile del presente atto espresso dal funzionario responsabile P.O. "Risorse economiche e finanziarie", Rag.ra Milena Brunetti;

#### **D E T E R M I N A**

- 1) di indire, ai sensi dell'art.60 D.Lgs.n.50/2016 una procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione "a basso impatto ambientale" presso la mensa universitaria Imerio (Piazza Puntoni, 1) ed il locale "Ex Stazione Veneta" (Via Zanolini, 41), a Bologna per la durata di 7 anni, con possibilità di eventuale rinnovo del servizio per ulteriori 2 anni e salva la possibilità di prevedere la proroga semestrale nelle more dell'individuazione del nuovo contraente;
- 2) di stimare il valore dell'appalto, ai soli fini dell'individuazione della procedura di gara, in Euro 700.000,00 /anno IVA esclusa e quindi in  
Euro 4.900.000,00 per la durata principale del contratto pari ad anni 7  
Euro 1.400.000,00 per l'eventuale rinnovo del contratto per anni 2  
Euro 350.000,00 per l'eventuale proroga tecnica semestrale  
per complessivi Euro 6.650.000,00 **CIG 9205327C24**;
- 3) di approvare i seguenti documenti:
  - \* Capitolato Speciale (ALL.1);
  - \* Disciplinare di gara (ALL.2);
 che verranno pubblicati sul sito internet aziendale, unitamente agli altri documenti predisposti per la gara (modulistica, Nota informativa sulla sicurezza, Patto d'Integrità, elenco dipendenti attuale gestore, elenco attrezzature, planimetrie locali, bandi GUUE e GURI ecc.), nonché sulla piattaforma SATER di INTERCENT-ER, dove si svolgerà la gara nelle sue diverse fasi;
- 4) di stabilire che l'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs.n.50/2016, sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i parametri di valutazione ed i punteggi dettagliatamente definiti nel Disciplinare di gara;
- 5) di procedere alla pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale dell'U.E., sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, oltre che, per estratto, su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale, oltre che sulla sezione dedicata del sito internet dell'Azienda [www.er-go.it](http://www.er-go.it) e sul SATER;
- 6) di dare atto che le spese di pubblicazione, pari a complessivi Euro 5.000,00 (IVA inclusa), trovano copertura quanto a:
  - \* Euro 5.000,00 (IVA inclusa), per le pubblicazioni sulla G.U.R.I. e sui giornali sul capitolo U11008 "Acquisto di servizi conto terzi" del bilancio finanziario 2022-2024, annualità 2022;



- 7) di accertare la somma di Euro 5.000,00, che verrà rimborsata dalla Ditta aggiudicataria, sul capitolo E11008 "Rimborso per acquisto di servizi per conto terzi" del bilancio finanziario 2022-2024, annualità 2022;
- 8) di nominare Responsabile Unico del Procedimento la dott.ssa Maria Cristina Scarazzini P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Bologna e Romagna" che sarà affiancata dall'Ufficio contratti di ER.GO;
- 9) di impegnare la somma di Euro 800,00 per il pagamento del contributo ANAC sul Cap. U10270 "Imposte e tasse varie" del bilancio di previsione 2022-2024, annualità 2022.

La Direttrice  
Dott.ssa Patrizia Mondin  
*f.to digitalmente*