



ER.GO AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO AGLI STUDI SUPERIORI

AVVISO PUBBLICO

**PER LA RACCOLTA DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA
PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO
RISTORATIVO PRESSO LA MENSA INGEGNERIA DI BOLOGNA**

CPV 55510000-8 - Servizi di mensa

Luogo di esecuzione Codice NUTS: ITH55 Bologna

Viale Risorgimento 2, Bologna



Marzo 2025



PREMESSA

In un mondo in rapida evoluzione il cibo non è solo una risorsa indispensabile, ma anche un potente simbolo di connessione, innovazione e sostenibilità.

In un'epoca segnata da cambiamenti climatici, evoluzione demografica e trasformazioni tecnologiche, l'attenzione e la consapevolezza verso ciò che mangiamo è sempre più cruciale per il nostro benessere e per quello della Terra.

Il mondo delle mense universitarie, frequentato da un'utenza giovane, dinamica e cosmopolita, rappresenta l'ideale contesto per stimolare l'introduzione di innovazioni e per coinvolgere le giovani generazioni su un tema cruciale per il nostro domani.

Presentazione di ER.GO

ER.GO è l'Azienda Regionale per il Diritto agli Studi Superiori, istituita ai sensi della Legge della Regione Emilia-Romagna n.15 del 27 luglio 2007 e ss.mm.ii.; è un ente pubblico, dipendente dalla Regione, dotato di personalità giuridica, di autonomia amministrativa, patrimoniale, organizzativa, contabile e finanziaria.

ER.GO offre servizi e interventi a studenti e neolaureati delle Università e degli Istituti dell'alta formazione artistica e musicale (AFAM) e degli altri Istituti di grado universitario dell'Emilia-Romagna, a studenti e neolaureati stranieri inseriti in programmi di mobilità internazionale e di ricerca, a ricercatori e professori provenienti da altre Università o Istituti di ricerca italiani o stranieri.

In particolare, l'Azienda, che ha la propria sede legale a Bologna ed è presente coi suoi servizi nelle principali città regionali sedi di corsi universitari, eroga interventi e servizi di sostegno economico, tra i quali:

- * borse di studio;
- * servizio abitativo;
- * contributi vari (straordinari, per programmi di mobilità internazionale, ecc...);
- * servizi di informazione;
- * servizi di accompagnamento di studenti disabili;
- * servizi di orientamento al lavoro;
- * servizi ristorativi.

Tra i servizi che connotano maggiormente la *mission* istituzionale di ER.GO è dunque annoverato il **servizio ristorativo**, che viene erogato sia presso locali nella disponibilità dell'Azienda affidati in gestione a Ditte specializzate (a Bologna, Modena, Ferrara, Parma, Cesena, Forlì), sia tramite il convenzionamento con esercizi commerciali.

Il servizio ristorativo è rivolto alla **generalità degli studenti**.

Tuttavia, per alcune tipologie di studenti sono previste particolari agevolazioni per l'accesso al servizio ristorativo, disciplinate da un bando di concorso annuale, che recepisce le disposizioni nazionali e regionali di riferimento, nonché gli indirizzi emanati dalla Regione Emilia-Romagna nei propri atti di programmazione.

In particolare, gli studenti assegnatari di borsa di studio possono chiedere che una quota della borsa di studio venga convertita in "**prepagato**" per il servizio di ristorazione.



In tal caso ER.GO eroga ai borsisti un importo aggiuntivo, definito nel bando di concorso annuale.

Sempre il bando di concorso individua altre tipologie di studenti che usufruiscono del “prepagato ER.GO” ed il relativo importo.

Il “prepagato” viene reso disponibile con modalità elettronica, tramite un’apposita APP sviluppata da ER.GO e resa gratuitamente disponibile al Gestore.

La generalità degli studenti, invece, usufruisce dell’accesso libero, come l’utenza esterna, provvedendo al pagamento in contanti, o con altro idoneo strumento di pagamento, direttamente al Gestore.

1. SCOPO DELL’AVVISO

Col presente avviso pubblico ER.GO intende avviare una procedura selettiva finalizzata all’individuazione di un Operatore Economico specializzato a cui affidare la gestione – nell’ambito di un rapporto di concessione – del servizio di ristorazione presso la mensa INGEGNERIA, situata in Viale del Risorgimento 2, a Bologna, all’interno del Dipartimento di Ingegneria civile, chimica, ambientale e dei materiali (DICAM) presso la sede storica della Scuola di Ingegneria di UNIBO.

La concessione avrà una durata iniziale di **tre anni**, con la possibilità di ripetizione del servizio per **ulteriori due anni**, per un totale massimo di **cinque anni**, decorrenti dalla data di effettiva consegna del locale.

Per gli obiettivi che si intende perseguire e per le caratteristiche “innovative” che s’intende dare al servizio secondo quanto si preciserà più avanti, la scrivente Stazione Appaltante ritiene meglio rispondente alle proprie esigenze una procedura di selezione del concessionario articolata per fasi.

Alla procedura selettiva vera e propria (Richiesta di Offerta, *RdO* su SATER) saranno, infatti, invitati a partecipare solo gli Operatori Economici che avranno prima manifestato interesse verso l’iniziativa di ER.GO, rispondendo al presente AVVISO nei termini e nel rispetto dei requisiti in esso fissati.

2. PUBBLICAZIONE DELL’AVVISO

Il presente AVVISO viene pubblicato sul sito istituzionale di ER.GO (www.er-go.it) e sulla piattaforma SATER di INTERCENT-ER.

Una volta raccolte le manifestazioni di interesse, la seconda fase della procedura (RdO) si svolgerà sulla piattaforma SATER dell’Agenzia INTERCENT-ER, dove saranno pubblicati i documenti e i moduli predisposti per la partecipazione degli Operatori Economici invitati.

La procedura si svolgerà secondo un cronoprogramma finalizzato all’affidamento della



concessione entro il mese di luglio 2025.

3. OBIETTIVI

ER.GO intende introdurre col servizio in questione **significative innovazioni**, sia sotto l'aspetto della ristorazione in senso stretto sia sotto altri aspetti che attengono all'organizzazione e gestione del servizio stesso.

Nelle intenzioni dell'Azienda la mensa INGEGNERIA dovrebbe diventare una sorta di "*mensa-laboratorio*", dove, tenendo conto delle prioritarie esigenze dell'utenza studentesca, sperimentare novità che abbiano un impatto positivo in termini di sostenibilità (ambientale, economica, sociale) sul servizio e su ciò che ruota attorno ad esso.

In particolare, ER.GO intende coinvolgere l'Operatore Economico concessionario nel perseguimento dei seguenti principali obiettivi:

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

- erogare un servizio ristorativo di qualità, idoneo a promuovere stili di vita sani, nel rispetto dei C.A.M. (criteri ambientali minimi) di riferimento (D.M.n.65 del 10/03/2020);
- prediligere la filiera corta e l'approvvigionamento a KM ZERO delle principali derrate alimentari, stipulando accordi commerciali con produttori locali dell'Emilia-Romagna e cercando un loro coinvolgimento in termini di partenariato per tutta la durata dell'affidamento;
- erogare un servizio "sostenibile", che garantisca la varietà degli alimenti e nel contempo una ripartizione bilanciata dei macronutrienti;
- promuovere la transizione proteica verso le proteine vegetali, prediligendo la "dieta mediterranea";
- limitare, fino addirittura ad eliminare in alcune giornate, la presenza di carne nei menù, senza per questo diminuire la piacevolezza dei pasti;
- sperimentare menù alternativi che promuovano il consumo dei legumi e le cucine diverse da quella italiana;
- erogare un servizio ristorativo "etico" incentrato sulla riduzione degli sprechi alimentari, sull'ottimizzazione dei consumi idrici ed energetici, nonché su un'ottimale gestione delle eccedenze alimentari che preveda la loro redistribuzione anche in chiave solidale ed il coinvolgimento responsabile degli utenti;
- utilizzo di soluzioni green per posate e bicchieri.

SOSTENIBILITA' ECONOMICA

- praticare un sistema tariffario agevolato per gli studenti universitari, in conformità a quanto verrà descritto nel CSA, e che non preveda il costo del c.d. "coperto";
- garantire, in alternativa alle proposte gastronomiche elaborate in conformità al CSA, pasti particolarmente economici;
- garantire l'erogazione gratuita dell'acqua, naturale e frizzante.

INCLUSIVITA'

- inserire nell'offerta ristorativa proposte che tengano conto anche di eventuali patologie e/o intolleranze alimentari o di scelte di tipo etico o religioso;



- proposta di giornate tematiche per promuovere la cucina vegetale e la diversità culinaria;
- proposta di menù vegetariani, vegani, senza glutine, halal e kosher;
- flessibilità nella porzionatura;
- garantire, anche in collaborazione con ER.GO, la piena accessibilità alle persone con disabilità.

INFORMAZIONE

- fornire, in un'ottica di food literacy rivolta all'utenza studentesca, una puntuale informazione sulla composizione e sulla qualità di origine degli alimenti stessi;
- fornire una puntuale informazione sul corretto smaltimento dei rifiuti all'interno del locale;
- rendere disponibili i dati utili per l'effettuazione – attraverso l'utilizzo di un apposito *toolkit* messo a punto da UNIBO - di rilevazioni, studi, ricerche ed analisi scientifiche, al fine di monitorare il servizio e misurarne la sostenibilità;
- informare sugli allergeni;
- utilizzare canali digitali per informare e coinvolgere gli studenti.

CARATTERISTICHE DEL LOCALE

- garantire un ambiente di consumazione dei pasti pulito, accogliente e ben organizzato, anche al fine di ridurre al minimo i tempi di attesa in fila;
- garantire l'utilizzo del locale come sala studio o luogo di ritrovo fuori dagli orari di somministrazione dei pasti, migliorando l'illuminazione, l'acustica, gli arredi ed in generale il comfort degli utenti;
- progettare spazi verdi all'interno del locale.

ASPETTI INNOVATIVI

- creare un'app che permetta agli studenti di ordinare i pasti in anticipo, riducendo le code e gli sprechi alimentari (l'app potrà prevedere metriche di sostenibilità e un sistema di punteggio per premiare le scelte alimentari sostenibili);
- utilizzare strategie di comunicazione attraverso in-app e fisiche per sensibilizzare gli studenti sulle scelte alimentari sostenibili (es. attraverso etichette chiare, schermi interattivi e notifiche push per guidare le scelte alimentari...);
- promuovere iniziative attraverso poster, seminari, workshop per sensibilizzare gli studenti sulla sostenibilità e le diete sane;
- creare apposite postazioni per l'asporto;
- utilizzare per l'asporto materiale riciclabile con indicazioni sul corretto conferimento del packaging;
- prevedere un sistema di auto-valutazione del servizio erogato, da attuare in armonia con quanto previsto dal sistema di controlli da ER.GO;
- introdurre, anche a titolo sperimentale, attrezzature tecnologiche che consentano di applicare l'**Intelligenza Artificiale**, per migliorare il monitoraggio dei consumi e per ricavare informazioni utili sui comportamenti e sulle abitudini alimentari degli studenti universitari;
- organizzare eventuali momenti formativi ed informativi sulle scelte di sostenibilità praticate dal gestore all'interno del locale;
- dare adeguata comunicazione sui contenuti innovativi del servizio.



§ § §

In fase di selezione del concessionario – secondo quanto specificato di seguito e nel Disciplinare di gara - verrà richiesto di elaborare, nell'ambito dell'OFFERTA TECNICA, una **proposta progettuale** elaborata tenendo conto dei suddetti obiettivi.

Inoltre, ER.GO mette a disposizione un **budget** di **€ 30.000,00 (IVA inclusa)** per l'esecuzione di interventi di lieve restyling e/o la sostituzione e/o l'ammodernamento delle attrezzature e degli impianti a servizio della cucina ivi presenti per migliorarne la funzionalità ed il comfort, nonché, più in generale, la gestione del servizio da parte del concessionario e la fruizione dello stesso da parte dell'utenza.

Il concessionario potrà integrare tale budget con proprie risorse finanziarie aggiuntive, da impiegare nel rispetto di un **Piano economico e finanziario** da elaborare sulla base dei dati e delle informazioni fornite nei documenti di gara, tenuto conto anche della durata massima della concessione (cinque anni).

Il budget di ER.GO andrà successivamente rendicontato dal concessionario.

NOTA BENE:

Nella stesura del presente AVVISO ed in particolare nella definizione degli obiettivi sopra descritti e dei criteri di valutazione delle offerte che verranno indicati nel Disciplinare di gara, si è tenuto conto anche delle proposte elaborate da gruppi di studentesse e studenti universitari di diversi corsi di studio nell'ambito di una *challenge* denominata **"M.U.S.A. - Progettare Mense Universitarie Sane, sostenibili e Accessibili"** nata all'interno del **progetto PARCA - Participatory Design Of Solutions Towards Healthy And Sustainable University Canteens**, finanziato con fondi PNRR (progetto ONFOODS).

La sfida era volta a promuovere la co-progettazione di **soluzioni innovative** per le mense universitarie, con l'obiettivo di renderle più salutari e sostenibili.

Il progetto è sviluppato in collaborazione tra il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e il Dipartimento di Psicologia dell'Università di Bologna, e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma, con il supporto di ER.GO.

4. CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA CONCESSIONE

La concessione è classificabile come concessione "calda", nel senso che ER.GO la ritiene *"dotata di una intrinseca capacità di generare reddito attraverso ricavi di utenza, in misura tale da ripagare i costi di investimento e di remunerare adeguatamente il capitale coinvolto nell'arco della vita della concessione"* (art.177, comma 4, del Codice dei contratti pubblici).

Essa ha ad oggetto:

- la gestione di un servizio ristorativo sostenibile a basso impatto ambientale presso la mensa INGEGNERIA di Viale Risorgimento 2, Bologna, previa esecuzione – a cura del Gestore ed utilizzando anche il budget messo a disposizione da ER.GO – di piccoli



interventi di restyling dei locali e di miglioramento del comfort ambientale, nonché di sostituzione e/o ammodernamento di alcune attrezzature e di alcuni impianti a servizio della cucina;

- la valorizzazione dei locali concessi, al fine di continuare ad offrire la possibilità alla comunità universitaria di fruire degli stessi per attività di studio, per l'organizzazione di eventi e/o per attività di aggregazione, garantendo, quindi, un'apertura prolungata anche oltre l'orario del servizio ristorativo.

Il servizio ristorativo in questione, anche per la sua ubicazione all'interno degli spazi universitari, è rivolto principalmente all'utenza studentesca universitaria ed è aperto ai dipendenti di UNIBO (docenti, personale tecnico-amministrativo) oltre che agli ospiti di quest'ultima.

Il gestore dovrà fornirsi delle necessarie autorizzazioni amministrative e sanitarie previste dalle norme di riferimento.

Il servizio viene erogato per conto di ER.GO ed a favore della sua utenza studentesca; pertanto, è richiesto al concessionario di improntare la relazione con gli studenti alla massima attenzione, disponibilità e cortesia, avendo a riferimento i principi ed i valori espressi dal *Codice di comportamento di ER.GO*.

5. I LOCALI OGGETTO DI CONCESSIONE.

I locali della mensa sono ubicati al piano terra di uno stabile, di proprietà di UNIBO, all'interno del DICAM.

Lo stabile ospita anche aule e laboratori.

Alla mensa si accede attraversando a piedi i corridoi interni dello stabile principale del DICAM oppure passando dal cortile.

Ci sono due ingressi carrabili: uno da Viale Risorgimento, l'altro da Via Vallescura, entrambi chiusi con sbarre automatiche.

E' consentito l'accesso solo ai mezzi autorizzati da UNIBO (l'autorizzazione viene concessa al Gestore della mensa per l'accesso dei dipendenti e dei fornitori).

La mensa – che rappresenta un “**TERMINALE ATTIVO**”, non avendo le caratteristiche tecniche ed i requisiti (per dimensione degli spazi e per le attrezzature che vi si possono installare) per poter funzionare come “centro di produzione pasti” - è costituita da:

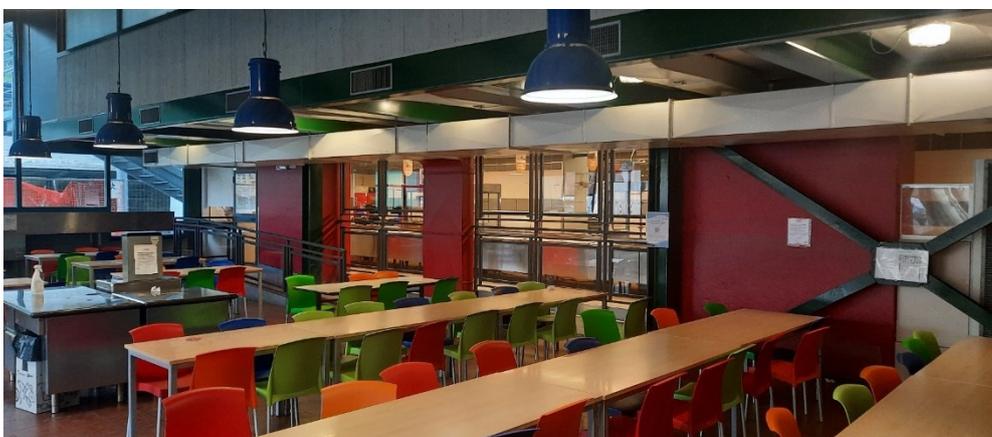
- un'ampia area di consumo dei pasti, arredata con tavoli e sedie in buono stato, per circa 120 posti;
- una linea self-service;
- una zona cottura con annesse zone di preparazione e di porzionatura/confezionamento;
- una zona lavaggio;
- un piccolo deposito per lo stoccaggio delle derrate alimentari.

I servizi igienici e lo spogliatoio per il personale della mensa sono situati fuori dai locali della mensa, nell'adiacente corridoio al piano terra.

La mensa è oggi pienamente in funzione ed è dotata di spazi, attrezzature ed arredi di proprietà di ER.GO funzionali allo svolgimento di un servizio di “ristorazione collettiva”.

Come sopra anticipato, le attrezzature e gli arredi attualmente presenti potranno essere implementati e/o sostituiti dal Gestore secondo un progetto di restyling da realizzare sulla base di un piano pluriennale di investimento che tenga conto del grado di vetust /obsolescenza di quanto ora presente, della durata massima della concessione, ma anche delle nuove esigenze legate ai contenuti dell'Offerta Tecnica che sar  presentata in sede di gara.

SI RINVIA ALLA PLANIMETRIA IN DWG



6. NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO

La concessione in questione ha ad oggetto un servizio di ristorazione collettiva, che secondo la definizione data dal **D.M.n.65 del 10/03/2020** rappresenta:

attività che include l'acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate; il trasporto e la somministrazione dei pasti; la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti.

Per la procedura di selezione del concessionario la normativa di riferimento   rappresentata dal Codice dei contratti pubblici, D.Lgs.n.36/2023 e ss.mm.ii.

Il servizio, nel rispetto degli obiettivi sopra illustrati e della normativa di riferimento secondo quanto meglio specificato in seguito, deve avere le caratteristiche dell'economicit  dei prezzi proposti agli studenti. coniugata con godibilit  e velocit  di fruizione del servizio ed attenzione al consumo consapevole in chiave antispreco ed utilizzo di cibo prodotto con attenzione all'ambiente e alle persone.

Pertanto, assume un certo rilievo nell'erogazione del servizio ristorativo in questione l'applicazione delle norme e dei principi contenuti nella normativa riferita a:

- *C.A.M. Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M.n.65 del 10/03/2020, richiamati dall'art. 57 e 130 del Codice degli appalti;*



- *limitazione degli sprechi alimentari di cui alla Legge 19 agosto 2016, n. 166, Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, che può senz'altro trovare, nella ristorazione collettiva verso l'utenza universitaria, un terreno favorevole e di sensibilizzazione.*

7. SICUREZZA

ER.GO è impegnata da sempre a diffondere la “cultura della sicurezza” in qualsiasi ambito si trovi ad operare.

Per perseguire anche nell'ambito dei servizi ristorativi oggetto di concessione questo obiettivo, viene richiesto al Concessionario di collaborare affinché vengano previsti e posti in essere tutti gli interventi necessari e le misure utili a garantire la massima sicurezza dei lavoratori impiegati nel servizio, degli utenti della mensa e di eventuali altri soggetti terzi, nel pieno rispetto della normativa di riferimento, rappresentata dal D.Lgs. 09/04/2008 n.81, c.d. *Testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*, e dai suoi allegati.

Pur riconoscendo piena autonomia nella gestione degli aspetti organizzativi legati all'esecuzione, in piena sicurezza, delle prestazioni contrattuali al Concessionario, ER.GO richiede a quest'ultimo di garantire – al di là dei meri adempimenti formali previsti dalle norme e quindi della stesura dei documenti sulla sicurezza (es. D.V.R.) – un sostanziale ed effettivo presidio della sicurezza di tutti i soggetti, lavoratori e non, che frequenteranno i locali dove si svolge il servizio di ristorazione.

Il Concessionario, inoltre, si impegna a garantire il necessario coordinamento con le altre realtà universitarie presenti negli spazi contigui ai locali dati in concessione, al fine di gestire nel migliore dei modi le situazioni di emergenza.

ER.GO fornirà una nota informativa riferita ai rischi specifici da interferenza esistenti negli ambienti in cui il gestore è destinato ad operare, nonché alle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

8. REQUISITI. PROCEDURA SELETTIVA

Gli Operatori Economici interessati devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- *REQUISITI GENERALI: sono quelli di cui agli articoli 94 e ss. del Codice dei contratti pubblici;*
- *REQUISITI SPECIALI:*
 - Requisiti di idoneità tecnico-professionale: iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara; inoltre, dovrà possedere i requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.
 - Requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale:

Fatturato specifico medio **annuo** nel settore di attività oggetto dell'appalto maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura non inferiore ad Euro 300.000,00 IVA esclusa.



Trattandosi di una mensa universitaria, il settore di attività di riferimento è dunque quello della **RISTORAZIONE COLLETTIVA**, a cui si applicano i relativi C.A.M. stabiliti dalla normativa di riferimento.

Tuttavia, in coerenza con gli obiettivi della presente procedura sopra illustrati, fermi restando i requisiti fissati relativamente al fatturato specifico, in un'ottica di massima partecipazione possibile, possono presentare la propria manifestazione d'interesse anche Operatori Economici attivi nel settore della ristorazione commerciale, purché siano in grado di dimostrare di possedere una adeguata professionalità, organizzazione ed esperienza maturata nel settore, nonché una certa solidità ed affidabilità sia in relazione alla gestione di un servizio nel rispetto dei C.A.M., sia in relazione all'impegno economico-finanziario necessario per dare attuazione alla proposta tecnica che verrà presentata ed ai conseguenti impegni contrattuali.

Inoltre, gli Operatori Economici devono essere in possesso delle certificazioni ambientali (EMAS) oppure essere in grado di dimostrare la propria capacità ad eseguire il servizio in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso un proprio sistema di gestione ambientale, ispirato ad una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

§ § §

L'Operatore Economico deve essere in grado di garantire la disponibilità di un centro di cottura in caso di aggiudicazione del servizio, al momento dell'avvio di quest'ultimo e per tutta la durata della concessione.

Il centro di cottura deve situarsi nell'ambito della città metropolitana di Bologna e ad una distanza percorribile – tenuto conto delle condizioni stradali e del traffico cittadino - in un tempo massimo di un'ora, per non compromettere la qualità e la freschezza dei cibi e per la valenza ambientale.

Quanto sopra rappresenta un requisito di esecuzione ai sensi dell'art.113, co.1, del Codice dei contratti pubblici.

§ § §

Agli Operatori Economici invitati a partecipare alla seconda fase della procedura verrà richiesto di formulare un'offerta da valutare secondo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.108 del Codice, ripartendo il punteggio nel modo che segue:

- 80 punti massimo per l'OFFERTA TECNICA;
- 20 punti massimo per l'OFFERTA ECONOMICA;

privilegiando così l'aspetto della qualità dell'offerta rispetto a quello meramente economico.

Si introduce, altresì, una soglia di sbarramento, pari al 50% del punteggio massimo per l'Offerta Tecnica, quindi 40 punti, per "indirizzare" ulteriormente la gara verso la qualità.



L'Offerta Tecnica verrà valutata tenendo conto di questi elementi:

- progetto relativo alla gestione del servizio ristorativo in linea con gli OBIETTIVI che ER.GO intende perseguire;
- presentazione di proposte gastronomiche a prezzi predefiniti per la generalità degli studenti;
- progetto di restyling dei locali e sostituzione attrezzature da realizzare a cura del Gestore utilizzando il budget messo a disposizione da ER.GO (€ 30.000,00 IVA inclusa).

Mentre l'Offerta Economica consisterà nel formulare uno sconto sui prezzi di un paniere predefinito da ER.GO.

Nel Disciplinare di gara verranno descritti più compiutamente gli elementi qualitativi/quantitativi, oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice.

Gli Operatori Economici dovranno essere iscritti alla piattaforma SATER, in quanto la fase selettiva vera e propria si svolgerà tramite RdO su detta piattaforma.

9. PRINCIPALI ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il Gestore, come detto, dovrà essere in possesso delle necessarie autorizzazioni amministrativo-sanitarie per svolgere il servizio in conformità alle normative nazionali e locali di riferimento.

NON è prevista l'erogazione diretta a suo favore di corrispettivi da parte di ER.GO, eccezion fatta per il rimborso dei pasti consumati dagli studenti universitari titolari del "prepagato" e fatturati ad ER.GO.

Fermo restando quanto meglio specificato nel Capitolato e nella SCHEDA DESCRITTIVA DEI LOCALI che sarà a quest'ultimo allegata, sono a carico del Gestore:

- tutte le spese, dirette ed indirette, per lo svolgimento del servizio;
- gli eventuali interventi di rinnovo e miglioramento su ambienti, arredi, attrezzature secondo il progetto ed il piano economico finanziario di investimento presentati in sede di gara;
- le spese per realizzare ed attivare i collegamenti ai sistemi informativi di ER.GO presso i registratori di cassa;
- la tassa sui rifiuti relativamente ai locali e gli oneri per lo smaltimento dei rifiuti speciali;
- la verifica periodica degli impianti di messa a terra;
- la manutenzione dell'addolcitore;
- la fornitura e manutenzione degli estintori presenti all'interno della mensa;
- la pulizia degli scarichi e dei pozzetti a servizio della mensa, compresi quelli localizzati nel seminterrato, nonché del degrassatore (di prossima realizzazione da parte di UNIBO)*;
- le pulizie all'interno dei locali e nell'area cortiliva immediatamente prospiciente la mensa;
- l'intestazione della pratica CPI relativa ai locali afferenti al servizio ristorativo;
- la fornitura/installazione/manutenzione degli erogatori dell'acqua.



In generale, la manutenzione degli impianti le cui condotte sono “a vista” è a carico del gestore, mentre la manutenzione degli impianti “sottotraccia” oppure in comune col resto dello stabile resta a carico di parte concedente (ER.GO oppure UNIBO, in base agli accordi tra i due enti).

*al personale del Gestore è richiesto di tenere, durante le operazioni di pulizia e lavaggio, un comportamento idoneo a favorire il regolare funzionamento degli scarichi, in un’ottica di tutela dell’ambiente e per prevenire problemi di otturazione degli stessi causati dal deposito di grasso, oli e altro materiale.

Dopo il primo triennio, in caso di ripetizione del servizio per i successivi due anni, è previsto a carico del Gestore un **canone concessorio annuo**, pari ad € 4.000,00 (IVA esclusa).

Detto canone dovrà essere commutato in migliorie oppure servizi o scontistiche di uguale entità economica per l’utenza studentesca ed in particolare per i borsisti di ER.GO, secondo un progetto da concordare con quest’ultima.

Il Gestore dovrà, inoltre, farsi carico dei seguenti aspetti:

- personale: il Gestore dovrà disporre di professionalità specializzate forti e consolidate che sappiano organizzare e gestire il servizio nel rispetto di quanto richiesto dal Capitolato e degli impegni assunti con l’Offerta presentata in sede di gara; si applica la “**clausola sociale**”^{*};
- acquisire le derrate nel rispetto delle normative di riferimento (C.A.M.) per garantire la qualità del servizio;
- gestire la sicurezza sia sotto il profilo della sicurezza alimentare (HACCP, ecc..) sia sotto il profilo della sicurezza dei locali, dei lavoratori che lavoreranno presso i locali e degli utenti che li frequenteranno, nel pieno rispetto delle vigenti normative di settore;
- curare gli aspetti amministrativi/fiscali e l’ottenimento e mantenimento delle necessarie autorizzazioni degli Enti competenti (Comune, AUSL...);
- attivare idonee coperture assicurative per le attività gestite;
- attivare il collegamento fra i propri registratori di cassa ed il software di ER.GO, per consentire a quest’ultima di disporre dei dati riferiti agli incassi ed alle tipologie di pasti consumati.

*NOTA BENE: si precisa che il CCNL attualmente applicato è quello per i **dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo** e che i lavoratori attualmente impiegati, a vario titolo e ruolo, nella commessa sono n.9

10. QUALITÀ

Come più volte detto, il servizio oggetto dell’appalto deve puntare su una dieta salutare che, sulla base delle più recenti linee guida alimentari, favorisca consumi di alimenti di origine vegetale, di fonti proteiche provenienti da carni bianche, pesce, legumi, limitando zuccheri semplici, grassi saturi e carni rosse.

Il servizio deve inoltre essere sostenibile, “a basso impatto ambientale” in conformità alle vigenti disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva (da ultimo D.M. n.65 del



10/03/2020) e deve ispirarsi alla tutela della salute e dell'ambiente, alle esigenze sociali, alla promozione dello sviluppo sostenibile in linea con le finalità dettate dalla Legge Regione Emilia-Romagna n. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva".

Conformemente a quanto previsto dalle norme di riferimento, con il presente appalto si intende promuovere l'impiego di prodotti di qualità, quali: prodotti biologici, DOP e IGP, prodotti tradizionali, cibi provenienti da produzione e commercio solidali.

Si vuole, altresì, favorire la proposta di menù che utilizzano prodotti provenienti dai territori limitrofi e nel rispetto della stagionalità.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti di origine transgenica (OGM).

Particolare attenzione deve essere prestata anche alla cura dell'ambiente dove si distribuiscono e si consumano i pasti (es. in termini di luminosità, rumorosità), alla presentazione e alla distribuzione delle vivande, anche al fine di ridurre al minimo i tempi di attesa del servizio ed all'informazione agli utenti in merito agli ingredienti, alle caratteristiche merceologiche, di produzione e provenienza dei prodotti utilizzati, alla presenza di eventuali allergeni.

11. LA DIMENSIONE ECONOMICA DELLA CONCESSIONE

Dare una dimensione economica al servizio risulta tutt'altro che semplice.

Gli anni della pandemia (il 2020 innanzitutto, ma anche il 2021 e buona parte del 2022) non offrono infatti riferimenti utili a tale fine, in ragione del calo verticale dei pasti erogati e degli incassi registrati.

Nel biennio 2023-2024 si è registrata una decisa ripresa del servizio con un aumento dei pasti erogati ed un graduale ritorno alla normalità; tuttavia, non sono ancora stati raggiunti i livelli registrati nel periodo pre-Covid (fino al 2019).

Va rimarcato, poi, come nel frattempo siano anche cambiate almeno in parte le abitudini alimentari (con un gran ricorso, ad es., al consumo dei pasti "portati da casa") e lavorative (con la permanenza del ricorso allo *smart working* come modalità alternativa di svolgimento del lavoro da parte del personale tecnico-amministrativo di UNIBO).

Alla luce dei dati registrati e delle considerazioni svolte, si ritiene opportuno dare un valore economico complessivo di **€ 750.000,00** (IVA 4% esclusa) al servizio oggetto della presente procedura per la durata massima della concessione.

NOTA BENE: Si precisa che il valore sopra riportato rappresenta una stima prudenziale e, pertanto, è puramente indicativa, essendo possibili variazioni in aumento o in diminuzione della stessa.

ER.GO NON garantisce un numero minimo di utenti e/o di pasti, né un importo minimo riferito agli incassi.

Pertanto, la stima del valore complessivo dell'appalto non impegna in alcun modo ER.GO verso il gestore.

ER.GO s'impegna esclusivamente a riconoscere un budget di € 30.000,00 (IVA inclusa) per gli interventi di restyling che verranno proposti dall'Operatore Economico in sede di offerta.



12. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le manifestazioni di interesse - da presentare mediante compilazione della modulistica allegata al presente AVVISO – dovranno pervenire entro e non oltre il

07 MAGGIO 2025, ORE 12:00

su SATER.

13. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo - effettuato dall'Operatore Economico o in accordo con ER.GO (tramite richiesta a: direzione@er-go.it) oppure in autonomia (previa comunicazione alla Stazione Appaltante allo stesso indirizzo di cui sopra) – può essere senz'altro utile per cogliere, anche visivamente, ulteriori elementi indispensabili per valutare l'effettivo interesse all'iniziativa in questione e per formulare, nella successiva fase di gara, la propria offerta.

La Direttrice
Dott.ssa Patrizia Mondin

Per la stesura del presente AVVISO, la Stazione appaltante si è avvalsa del prezioso contributo offerto da un gruppo di lavoro multidisciplinare costituito da docenti, ricercatrici e ricercatori delle Università di Parma e di Bologna.

Allegato al presente AVVISO:

- Modulo MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
- Planimetria Dwg