

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE DELL'AZIENDA

In data 22/05/2023

N. 287

Oggetto: Indizione procedura aperta ex art. 60 del d.lgs. 50/2016 per l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione "a basso impatto ambientale" presso:

- **la mensa universitaria Irnerio di Piazza Puntoni 1 ed i locali "Ex Stazione Veneta" di Via Zanolini 41, a Bologna, C.I.G. 98252737C5, LOTTO 1;**
- **le mense universitarie di Vicolo Grossardi 4 e di Viale Delle Scienze 57/A, a Parma, C.I.G. 98252905CD, LOTTO 2;**
- **la mensa universitaria di Via Vignolese 671, a Modena, C.I.G. 9825326383, LOTTO3.**

L'anno duemilaventitré, oggi ventidue del mese di maggio, 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 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*";

ATTESO che ER.GO, in quanto ente strumentale della Regione, è chiamata a perseguire gli obiettivi strategici indicati da quest'ultima nei propri atti di programmazione, tra i quali assume particolare rilievo il *Piano regionale degli interventi e dei servizi per il diritto allo studio universitario e l'alta formazione* che viene approvato ogni tre anni accademici dall'Assemblea legislativa;

TENUTO CONTO che, con particolare riferimento ai servizi ristorativi, il Piano regionale degli interventi e dei servizi per il diritto allo studio universitario e l'alta formazione, triennio 2022-2024, aa.aa.2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025, ai sensi della l.r. n. 15/2007 (Delibera della Giunta regionale n. 961 del 13 giugno 2022), approvato dall'Assemblea legislativa con delibera n.86 del 28/06/2022, prevede che: *al pari delle residenze universitarie, anche gli spazi adibiti a servizi ristorativi si prestano ad essere fruiti in modo più ampio rispetto alla sola somministrazione dei pasti, diventando così luoghi di aggregazione e di studio in un processo accompagnato e sostenuto anche dagli Atenei. I servizi ristorativi inoltre dovranno sempre più connotarsi per la loro sostenibilità economica ed ambientale e secondo un'impostazione che vada oltre il mero rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dalle leggi in materia. La sostenibilità dovrà coniugarsi con un'accentuata attenzione ad evitare ogni spreco, ad un ottimale utilizzo delle eccedenze alimentari, oltre che a sperimentazioni volte a perseguire obiettivi di promozione di corretti stili di vita e sana alimentazione;*

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 non è previsto il riconoscimento di un corrispettivo da parte di ER.GO a favore dei gestori, fatto salvo appunto il rimborso dei pasti pagati attraverso il "prepagato" (quota di borsa convertita + contributo ER.GO);

TENUTO CONTO che nella primavera del 2022 l'Azienda ha indetto tre distinte procedure di gara per il rinnovo degli affidamenti delle mense di Bologna (Irnerio e Ex Stazione Veneta), Ferrara (Giovecca e Ex Pacifico) e Forlì (Campus ed Ex ENAV);

DATO ATTO che, a causa delle oggettive difficoltà del contesto economico generale, tutte e tre le procedure sono andate deserte e, pertanto, l'Azienda si è trovata nella necessità di stipulare uno specifico "contratto ponte" con i gestori delle mense di Bologna (ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. fino al 31/07/2023) e Ferrara (CIR FOOD S.C. fino al 31/07/2024) e nell'urgenza di individuare, per garantire la continuità dei servizi per l'a.a.2022/2023, una soluzione alternativa per Forlì, mediante l'affidamento diretto della mensa Campus alla Cooperativa AIDORU e della mensa Ex ENAV alla Ditta GEMOS Soc.Coop. di Faenza;

CONSIDERATO che si sta approssimando la scadenza, fissata al 31/07/2023, del "contratto ponte" stipulato con ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. nel 2022 per la gestione dei servizi ristorativi ubicati a Bologna:

- mensa universitaria Irnerio (Piazza Puntoni, 1)

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

CONSIDERATO INOLTRE che con propria determinazione n.46 del 27/01/2023, a cui si rinvia, si è stabilito di stipulare un "contratto ponte" con CAMST Soc. Coop. a r.l., con sede in Via Tosarelli, 318, 40055 Villanova di Castenaso (BO), per prolungare l'affidamento delle mense universitarie di Parma (Vicolo Grossardi e Campus) e di Ingegneria a Bologna fino al 31/07/2024;

ATTESO che nell'ambito della stipula del "contratto ponte" venivano concordati con CAMST alcune modifiche relativamente ai prezzi da praticare a tutti gli studenti e alle proposte gastronomiche da presentare;

DATO ATTO che l'aumento dei prezzi, pur ampiamente giustificato dall'elevato tasso di inflazione registrato a partire dal 2022 (in media oltre il +12%) e dal sensibile incremento dei costi d'acquisto

delle derrate alimentari (tra il +15% ed il +30%, a seconda del prodotto), ha riscontrato un forte contrasto nel mondo universitario parmense;

DATO ATTO che, dopo aver coinvolto anche i competenti organi di UNIPR, per venire incontro alle richieste degli studenti, è stato raggiunto un nuovo accordo con il gestore CAMST, tramite uno scambio di note intervenuto in data 28/04/2023, nel quale tra l'altro si è stabilito di ridurre, limitatamente ai servizi ristorativi di Parma la durata del contratto ponte, anticipando la scadenza al 30/09/2023, con un riadeguamento dei prezzi a quelli previsti a inizio anno accademico;

CONSIDERATO INFINE che nell'autunno 2022, allo scopo di riattivare il servizio ristorativo presso la mensa universitaria di Modena, Via Vignolese 671, chiusa dal mese di giugno 2022, è stato pubblicato un AVVISO per la raccolta di manifestazioni d'interesse da parte degli Operatori Economici del settore;

ATTESO che durante i primi mesi del 2023 sono intercorse alcune trattative finalizzate ad un affidamento diretto, in via sperimentale, che però non hanno avuto buon esito;

DATO ATTO che, pertanto, alla luce della situazione sopra brevemente descritta con riferimento alle mense di Bologna, Parma e Modena, è emersa la necessità e l'opportunità di attivare un'unica procedura di gara "ad evidenza pubblica", suddivisa in tre Lotti, finalizzata ad individuare sul libero mercato Operatori Economici specializzati a cui affidare in concessione i servizi ristorativi presso le mense universitarie di:

- Bologna (Lotto 1);
- Parma (Lotto 2);
- Modena (Lotto 3);

alle condizioni descritte in un Capitolato speciale unico per tutti e tre i Lotti, secondo un principio di bilanciamento tra omogeneizzazione degli standard del servizio delle diverse sedi territoriali e valorizzazione delle specificità locali;

PRECISATO che gli operatori economici interessati potranno presentare la propria offerta per uno o più lotti;

CONSIDERATO che la procedura viene indetta in un contesto socio-economico generale che, nonostante qualche confortante segnale di ripresa, a tutt'oggi presenta ancora elementi di forte incertezza e di instabilità;

ATTESO che, tuttavia, dall'inizio dell'anno accademico 2022/2023 la ripresa della didattica in presenza in tutti gli Atenei ha determinato un ritorno di una buona presenza di studenti in tutte le realtà territoriali in cui sono insediati i servizi ristorativi di cui sopra;

RITENUTO opportuno, al momento dell'indizione di una nuova procedura di gara in un contesto come quello fin qui descritto, individuare le soluzioni che consentano di contemperare al meglio gli interessi di tutti gli attori coinvolti (l'utenza studentesca in primis, ma anche gestori e altri stakeholders, come gli Atenei di riferimento), in un'ottica di una maggiore sostenibilità dei servizi ristorativi non solo sotto l'aspetto ambientale, ma anche sotto quello economico e sociale;

RITENUTO, altresì, opportuno introdurre, nell'ambito dei documenti di gara, sia sotto il profilo dei criteri di valutazione delle offerte sia sotto quello delle prestazioni richieste, elementi innovativi rispetto alle gare svolte nel recente passato dall'Azienda;

ATTESO che, in vista dell'indizione della nuova gara, è stato istituito un gruppo di lavoro, composto dai competenti uffici di ER.GO e alcuni ricercatori delle Università di Parma e di Bologna, che stanno lavorando insieme nell'ambito di un progetto sulla ristorazione universitaria di cui è capofila UNIPR;

CONSIDERATO che sono stati individuati i seguenti principali obiettivi da perseguire con i nuovi affidamenti:

- erogare con riferimento ai pasti per i quali è stato predeterminato il prezzo un servizio ristorativo di qualità, rispettoso dei C.A.M. (criteri ambientali minimi) di riferimento, “sostenibile” (anche sotto l’aspetto economico e sociale), tenendo conto della necessità di variare gli alimenti inseriti nel pasto e di assicurare una ripartizione bilanciata dei macronutrienti, per fornire un apporto in termini di calorie equivalente a quello di un pasto completo;
- praticare un sistema tariffario agevolato per gli studenti universitari, che non preveda a carico di questi ultimi il costo del c.d. “coperto”;
- limitare, per promuovere stili di vita sani e sostenibili, la presenza di carne rossa nei menù settimanali e limitare l’offerta di bevande analcoliche gasate;
- 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, anche in chiave solidale;
- inserire nell’offerta ristorativa proposte di ristorative che tengano conto anche di eventuali patologie e/o intolleranze alimentari o di scelte di tipo etico o religioso;
- 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;
- creare un ambiente di consumazione dei pasti accogliente e ben organizzato, anche al fine di ridurre al minimo i tempi di attesa in fila e che si possa facilmente prestare anche ad altri usi, quali quelli per lo studio;
- offrire la possibilità del servizio di asporto, utilizzando materiale riciclabile con indicazioni sul conferimento rifiuti;
- prevedere un sistema di auto-valutazione del servizio erogato, da attuare in armonia con quanto previsto dal sistema di controlli di cui al presente Capitolato;
- rendere disponibili i dati utili per l’effettuazione di rilevazioni, studi, ricerche ed analisi scientifiche, anche in collaborazione con le Università di riferimento;

TENUTO CONTO che in fase di selezione dei soggetti concessionari – secondo quanto specificato nel Capitolato e nel Disciplinare di gara - verrà richiesto di elaborare, nell’ambito dell’OFFERTA TECNICA, una proposta progettuale elaborata tenendo conto dei suddetti obiettivi;

TENUTO CONTO INOLTRE

- che tale proposta deve prevedere – a seconda del Lotto e quindi dei locali interessati - anche l’esecuzione di interventi di restyling e/o la sostituzione e/o l’ammodernamento delle attrezzature e degli impianti a servizio delle cucine 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.
- che la proposta dovrà evidenziare la congruenza dei valori e della mission dell’azienda con gli obiettivi di sostenibilità che ER.GO si prefigge di raggiungere, in conformità ai CAM e all’Agenda ONU 2030;

ATTESO che per la realizzazione degli interventi progettati, ER.GO mette a disposizione il seguente budget, diversamente modulato per ciascuno dei tre Lotti:

- € 90.000,00 per le mense di Bologna;
- € 15.000,00 per le mense di Parma;

- € 45.000,00 per la mensa di Modena;

da rendicontare successivamente, che i concessionari dovranno integrare con proprie risorse finanziarie aggiuntive, da impiegare nel rispetto di un Piano economico e finanziario da elaborare sulla base dei dati e delle informazioni forniti nei documenti di gara;

PRECISATO

- che il servizio ristorativo presso la Ex Stazione Veneta è complementare a quello erogato presso la mensa Innerio di Piazza Puntoni, alla luce della vicinanza dei due locali;
- che, pertanto, i due servizi continueranno ad essere affidati unitariamente, anche in ottica di una più efficiente gestione del servizio e di razionalizzazione/ottimizzazione dei costi;
- che, per quanto non siano vicine fra loro, analoghe considerazioni devono essere fatte per le due mense di Parma;

ATTESO 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;

STIMATO, sulla base degli incassi registrati nel periodo ottobre 2022-aprile 2023 presso le mense di Bologna e di Parma e degli incassi registrati nel 2018 presso la mensa di Modena (ultimo anno intero di apertura della mensa), il valore globale delle concessioni (IVA esclusa) nel modo che segue:

	Importo per la durata principale del contratto (anni 7)	Importo per eventuale rinnovo anni 2	Importo per eventuale proroga tecnica mesi 6	Valore globale
Lotto 1 Bologna	3.500.000,00	1.000.000,00	250.000,00	4.750.000,00
Lotto 2 Parma	6.300.000,00	1.800.000,00	450.000,00	8.550.000,00
Lotto 3 Modena	980.000,00	280.000,00	70.000,00	1.330.000,00

ATTESO

- che, per favorire la più ampia partecipazione possibile, è opportuno 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 80 punti;
 - 2) Offerta Economica: max 20 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 dal concessionario 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 dal concessionario, 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, il concessionario 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 (Allegato 1) - che nella parte descrittiva delle prestazioni richieste al Gestore vale anche come schema di contratto - 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 € 6.000,00 (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 della procedura di gara e degli ulteriori adempimenti di legge fino alla stipula del contratto di concessione il dott. Giuseppe Angelo Giovanni Grasso, P.O. "Contratti. Affari generali e legali";

RITENUTO di individuare fin d'ora quali responsabili della fase esecutiva delle concessioni le P.O. dei Servizi di Accoglienza competenti:

- dott.ssa Maria Cristina Scarazzini, P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Bologna e Romagna", per le mense di Bologna (Lotto 1);
- dott.ssa Paola Bernardi, P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Parma", per le mense di Parma (Lotto 2);
- sig. Nicola Brunelli, P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Modena e Reggio Emilia", per la mensa di Modena (Lotto 3);

RITENUTO, infine, opportuno fissare il termine per la presentazione delle offerte alla data del **12 luglio 2023 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 un'offerta seria e ponderata;

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 in concessione dei servizi di ristorazione "a basso impatto ambientale" presso:
 - la mensa universitaria Irnerio di Piazza Puntoni 1 ed i locali "Ex Stazione Veneta" di Via Zanolini 41, a Bologna, C.I.G. 98252737C5, LOTTO 1;
 - le mense universitarie di Vicolo Grossardi 4 e di Viale Delle Scienze 57/A, a Parma, C.I.G. 98252905CD, LOTTO 2;
 - la mensa universitaria di Via Vignolese 671, a Modena, C.I.G. 9825326383, LOTTO3.
 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 delle concessioni nel modo che segue:

	Importo per la durata principale del contratto (anni 7)	Importo per eventuale rinnovo anni 2	Importo per eventuale proroga tecnica mesi 6	Valore globale
Lotto 1 Bologna C.I.G. 98252737C5	3.500.000,00	1.000.000,00	250.000,00	4.750.000,00
Lotto 2 Parma C.I.G. 98252905CD	6.300.000,00	1.800.000,00	450.000,00	8.550.000,00
Lotto 3 Modena C.I.G. 9825326383	980.000,00	280.000,00	70.000,00	1.330.000,00

- 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 e sul SATER;
- 6) di dare atto che le spese di pubblicazione sulla G.U.R.I. e sui giornali, stimate in complessivi Euro 6.000,00 (IVA inclusa), trovano copertura sul capitolo U11008 "Acquisto di servizi conto terzi" del bilancio finanziario 2023-2025, annualità 2023;

- 7) di accertare la somma di Euro 6.000,00, che verrà rimborsata dalle Ditte concessionarie, sul capitolo E11008 "Rimborso per acquisto di servizi per conto terzi" del bilancio finanziario 2023-2025, annualità 2023;
- 8) di nominare di nominare responsabile della procedura di gara e degli ulteriori adempimenti di legge fino alla stipula del contratto di concessione il dott. Giuseppe Angelo Giovanni Grasso, P.O. "Contratti. Affari generali e legali";
- 9) di individuare quali responsabili della fase esecutiva delle concessioni le P.O. dei Servizi di Accoglienza competenti:
 - dott.ssa Maria Cristina Scarazzini, P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Bologna e Romagna", per le mense di Bologna (Lotto 1);
 - dott.ssa Paola Bernardi, P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Parma", per le mense di Parma (Lotto 2);
 - sig. Nicola Brunelli, P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Modena e Reggio Emilia", per la mensa di Modena (Lotto 3);
- 10) di impegnare la somma di Euro 880,00 per il pagamento del contributo ANAC sul Cap. U10270 "Imposte e tasse varie" del bilancio di previsione 2023-2025, annualità 2023.

La Direttrice
Dott.ssa Patrizia Mondin
f.to digitalmente