



Università degli Studi di Milano – Bicocca
Servizi di ristorazione



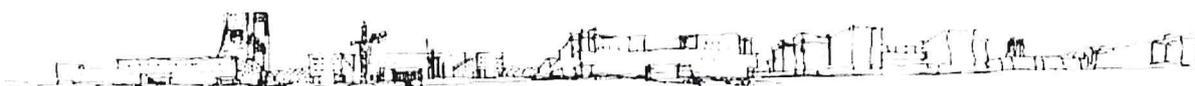
**SERVIZI RISTORAZIONE PRESSO
L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO -
BICOCCA**

Doc. 1 - Relazione tecnico-illustrativa

Codice Identificativo Gara – CIG 9097838D69

Responsabile Unico del Procedimento
Arch. Anna Maria Maggiore

MILANO, FEBBRAIO 2022



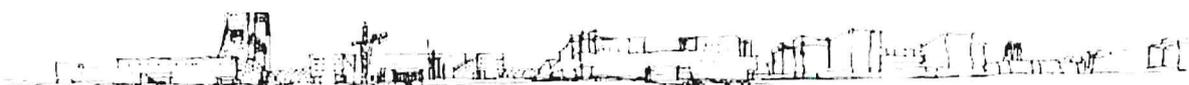


Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

Sommario

1. L'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE	3
2. INQUADRAMENTO DELL'INTERVENTO	3
3. I PUNTI DI RISTORO.....	4
4. GLI UTENTI DEL SERVIZIO.....	6
5. LE MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	6
6. APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEI PASTI	7
7. LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE.....	7
8. LA QUALIFICAZIONE DELL'APPALTATORE.....	7
9. IL PERIODO D'APPALTO	7
10. LA PROCEDURA DI GARA	7
11. FLUSSI UTENZA	8
12. SERVIZIO PRESSO GLI EDIFICI U7 ED U18.	11





Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

1. L'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE

L'amministrazione contraente è l'Università degli Studi di Milano – Bicocca, che agisce attraverso l'Area Infrastrutture ed Approvvigionamenti, Settore residenze e raccordo diritto allo studio.

L'Ateneo, che si articola su 28 edifici, per oltre 350.000 metri quadrati, sito per la gran parte all'interno del Comune di Milano, municipio Zona 9, è divenuto ormai un cardine all'interno del territorio metropolitano, quale centro realizzatore di eventi culturali, progetti formativi e di ricerca in qualità di partner principale del "Distretto Bicocca", cui partecipano quattordici tra Enti, aziende e fondazioni del territorio.



Il Campus Bicocca.

2. INQUADRAMENTO DELL'INTERVENTO

Attualmente l'Università propone un'offerta formativa di 7 aree didattiche, strutturate in 14 Dipartimenti e due Scuole.

L'intervento è finalizzato all'individuazione di un Appaltatore cui affidare i servizi di ristorazione all'interno dell'Ateneo al fine di soddisfare il fabbisogno alimentare di una comunità che nel tempo, a far data dal primo insediamento, risalente all'anno accademico 1991 – 1992, è sempre stata costantemente in crescita sino a raggiungere nell'anno 2020 il numero di 35.872 studenti immatricolati, 726 unità di personale tecnico – amministrativo ed 814 unità di personale docente e ricercatore.

Il complesso degli edifici universitari, tra cui insistono i punti di ristoro, costituisce un insieme articolato di spazi in grado di poter rispondere alle esigenze dell'utenza universitaria numericamente ancora in crescita.

Si tratta di un Ateneo molto vasto in cui l'esistenza di una comunità che vive uno stretto contatto fra chi studia, chi fa didattica e ricerca, è resa possibile, fra l'altro, dalla possibilità di "vivere" la vita universitaria usufruendo di strutture e servizi concentrati e condivisi, tra cui si situa il servizio di ristorazione.





Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

Il servizio di ristorazione può, a ben diritto, essere ricompreso, tra quegli elementi che concorrono a determinare uno degli obiettivi più volte dichiarati dall'Ateneo: essere un luogo dove sia avvincente e gradevole, per il personale docente, di ricerca, tecnico-amministrativo e per il corpo studentesco svolgere le proprie funzioni.

Da qui la necessità che anche il servizio di ristorazione possa partecipare alla creazione di un modello positivo di convivenza sociale, indirizzato allo sviluppo di una dimensione collettiva condivisa e partecipata dai singoli individui.

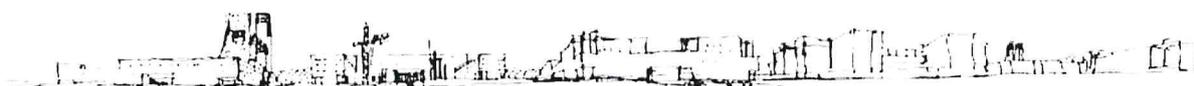
È altresì utile evidenziare che l'Università di Milano - Bicocca ha scelto di impegnarsi attivamente per essere un Ateneo sostenibile, facendo sì che le proprie strutture, attività e servizi offerti siano sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Questa è la mission della Rete Italiana delle Università per la Sostenibilità (RUS), di cui l'Università di Milano-Bicocca è tra i nove Atenei promotori.

3. I PUNTI DI RISTORO

Da sempre attenta alle esigenze dei propri utenti, l'Ateneo al suo interno ha da subito realizzato dei centri di ristorazione che potessero venire incontro alle esigenze della propria utenza, implementandoli man mano che si aumentavano il numero di edifici a disposizione e sino a raggiungere l'attuale situazione di 6 punti mensa e 3 bar, come di seguito schematizzato.

Denominazione	Città	Indirizzo	Capienza	Servizio	Preparazione cibi
Self Service U3 - Atlas	Milano	Piazza della Scienza 2	48	Mensa	In loco, senza restrizioni
Self Service U6 - Agorà	Milano	Piazza dell'Ateneo Nuovo 1	212	Mensa - bar	In loco, con restrizioni, rinvenimento
Bar U6 - Agorà	Milano	Piazza dell'Ateneo Nuovo 1	114	Bar	In loco, senza restrizioni
Sel Service U7 - Civitas	Milano	Via Bicocca degli Arcimboldi 8	47	Mensa	In loco, senza restrizioni
Bar U7 – Civitas (servizio di ristorazione sperimentale)	Milano	Via Bicocca degli Arcimboldi 8	60	Bar	In loco, senza restrizioni
Self Service U12 - Auditorium	Milano	Via Vizzola 5	312	Mensa	In loco, senza restrizioni
Bar U12 - Auditorium	Milano	Via Vizzola 5	52	Bar	In loco, senza restrizioni
Self Service U16 - Maieutica	Milano	Via Thomas Mann 8	85	Mensa	In loco, senza restrizioni
Self Service U18 – Ygeia (servizio di ristorazione sperimentale)	Vedano al Lambro	Via Raoul Follereau 2	130	Mensa-bar	In loco, senza restrizioni

Limitatamente ai punti di ristoro siti presso l'edificio U7 - Civitas e l'edificio U18 – Ygeia, l'Amministrazione contraente ha intenzione di affidare in uso gli spazi all'Operatore Economico per lo svolgimento di un servizio di ristorazione al tavolo. I contenuti di esecuzione di tale servizio innovativo saranno lasciati alla libera iniziativa dell'Operatore economico, che dovrà comunicare all'Amministrazione





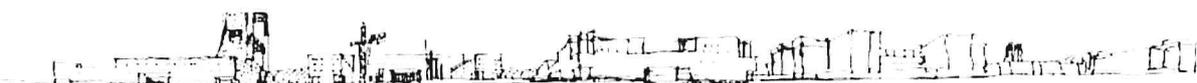
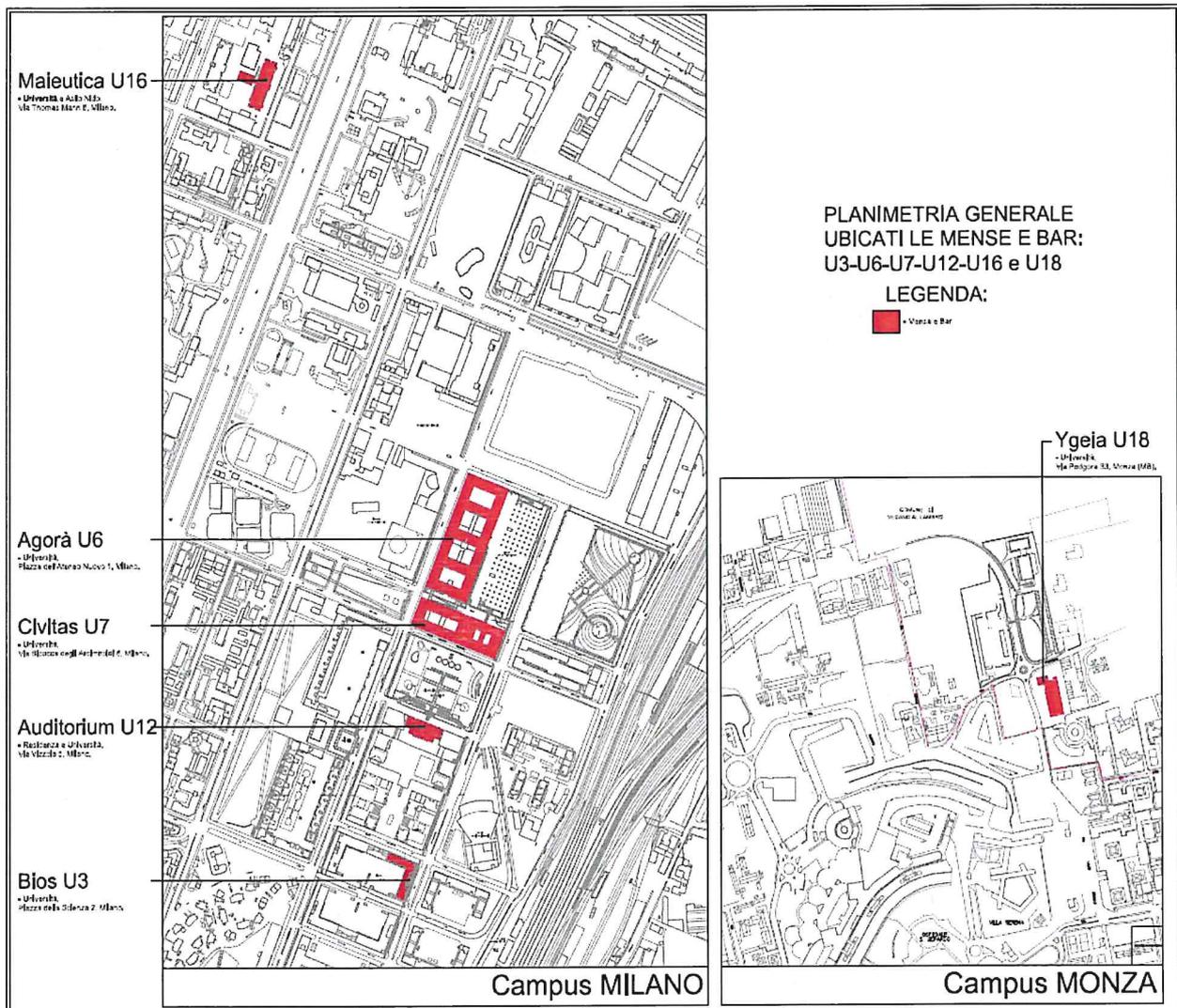
Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

contraente i menù, prezzi e modalità di esecuzione dello stesso. Gli introiti di tale servizio saranno a totale beneficio dell'Operatore economico.

L'esecuzione di tale servizio sarà comunque soggetta alle prescrizioni previste per la generalità dei servizi regolati dal capitolato speciale d'appalto, per quanto applicabili e compatibili. Il servizio sarà previsto per un periodo iniziale sperimentale di sei mesi per U7 – Civitas e di nove mesi per U18 – Ygeia, eventualmente rinnovabile, sino al termine del contratto. Il rinnovo della sperimentazione sarà concordato tra le Parti valutando quali fattori determinanti per la decisione la sostenibilità economica dell'iniziativa ed il gradimento dell'utenza.

Schede identificative dei luoghi





Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

4. GLI UTENTI DEL SERVIZIO

I servizi di ristorazione sono rivolti alle seguenti tipologie di utenti:

- a) Studenti iscritti all'Università degli Studi di Milano Bicocca e beneficiari delle provvidenze in materia di diritto allo studio. A tal proposito si precisa che l'Ateneo, a far tempo dal 1 luglio 2016, tramite apposita convenzione sottoscritta con Regione Lombardia, ha assunto a proprio carico la gestione degli interventi per il sostegno al diritto allo studio universitario di cui alla Legge 390/91 ed al D. Lgs. 68/12. Tra gli interventi previsti dalle normative citate figurano tra l'altro l'erogazione dei servizi di ristorazione in regime di beneficio. Per tale ragione l'erogazione di tale servizio assume anche carattere di pubblico servizio
- b) Studenti iscritti all'Università degli Studi di Milano - Bicocca senza particolari requisiti di accesso
- c) Studenti iscritti ad altre Università italiane od estere che frequentano l'Ateneo per motivi di studio, ricerca o programmi di studio internazionali
- d) Docenti e personale tecnico amministrativo dell'Università degli Studi di Milano - Bicocca
- e) Docenti e personale tecnico amministrativo di altre Università italiane o internazionali che frequentano l'Ateneo per motivi di studio, ricerca o programmi di studio internazionali
- f) Altre personalità partecipanti ad attività istituzionali dell'Ateneo (convegni; ecc...)
- g) I servizi di ristorazione potranno essere anche rivolti ad altra tipologia di utenti (ad esempio personale di ditte manutentrici, ecc...) previa autorizzazione dell'Amministrazione contraente.

Di seguito per il periodo 2018 – 2020 si riportano i passaggi complessivi effettuati presso i punti di ristorazione dell'Amministrazione contraente:

anno 2018: 532.156

Anno 2019; 539.494

*Anno 2020: 136.103

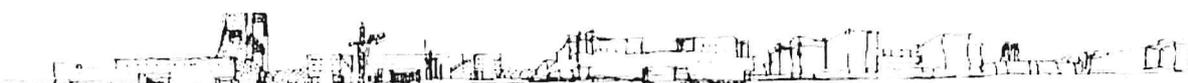
*I dati del 2020 risentono della chiusura degli spazi a seguito dell'adozione delle misure per il contenimento della pandemia COVID-19.

5. LE MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I punti dedicati alla ristorazione consentono la diversificazione del servizio all'interno del Campus in modo tale da permettere all'utenza una diversificazione del servizio di ristorazione in base alle proprie esigenze: dalla tradizionale colazione presso i bar, al pasto completo, con possibilità di fruire di servizi di paninoteca, pizzeria e pasti frazionati secondo varie combinazioni. Il servizio è fruibile al banco, tavolo con prelievo delle pietanze in modalità self – service ed in modalità take away.

Per andare incontro alle esigenze manifestate dall'utenza, l'Amministrazione contraente intende prolungare l'orario di tutte i punti di ristoro sino alle **15.00** in luogo delle precedenti 14.45.

Il punto di ristoro sito all'interno della Residenza U12- Auditorium, in via sperimentale, osserverà anche l'apertura nel turno serale, dal lunedì al venerdì, dalle ore 19.00 alle ore 21.00.





Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

6. APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEI PASTI

Le derrate alimentari che s'intende proporre saranno di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. Gli standard qualitativi che le derrate dovranno possedere saranno rispettose dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione e forniture delle derrate alimentari di cui al D. M. del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020. Tale disposizione ha l'obiettivo di affrontare diversi aspetti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi di ristorazione collettiva, dalla produzione delle derrate, alla loro distribuzione, al loro confezionamento, alla preparazione dei pasti, allo smaltimento dei rifiuti generati, proponendo soluzioni migliorative dal punto di vista ambientale lungo tutto il processo.

Il menù a base del servizio adotterà caratteristiche nutrizionali di base in aderenza ai principi del modello alimentare mediterraneo per una sana alimentazione. Il menù si articolerà su due partizioni stagionali (estivo ed invernale), a loro volta suddivise in articolazioni su quattro settimane. Grazie alle varietà delle pietanze sarà possibile per l'utente fruire ogni giorno di un pasto vegetariano e vegano. L'impostazione della procedura di scelta dell'Appaltatore, aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, consentirà all'Amministrazione aggiudicataria di migliorare ulteriormente la qualità dei piatti a disposizione quotidianamente.

7. LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Particolare attenzione sarà dedicata alla riduzione e gestione delle eccedenze alimentari. L'Appaltatore sarà chiamato a redigere un progetto, approvato dall'Amministrazione contraente, per la raccolta e distribuzione dei pasti non consumati.

8. LA QUALIFICAZIONE DELL'APPALTATORE

Il sistema di gara prescelto dall'Amministrazione contraente, a garanzia della qualità del servizio che si intende offrire, prevede il possesso in capo all'Appaltatore della certificazione ISO 9001 nonché ISO 22000, "Food safety management systems - requirements", lo standard internazionale volontario per la certificazione di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA).

Tra i requisiti oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione contraente sarà inoltre previsto quale criterio premiante il possesso delle seguenti ulteriori certificazioni:

OHSAS 18001, standard per la realizzazione di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro, volto alla minimizzazione dei rischi relativi a salute e sicurezza dei lavoratori,

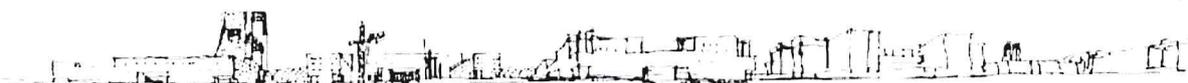
ISO 50001, standard riguardante i requisiti per i sistemi di gestione di energia.

9. IL PERIODO D'APPALTO

Nell'attesa di una puntuale definizione da parte dell'Amministrazione contraente di nuove linee guida circa la gestione dei servizi di ristorazione ed accoglienza dell'Università, è stato previsto un periodo di transizione tale da potere consentire ai competenti Uffici di predisporre le relative procedure di attuazione e ritenuto congruo in 18 mesi.

10. LA PROCEDURA DI GARA

L'individuazione dell'Appaltatore cui affidare i servizi di ristorazione d'Ateneo avverrà tramite procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/16.





Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

Tenuto conto della natura dell'affidamento si è ritenuto opportuno, ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 50/2016, di non suddividere la gara in lotti, ciò al fine di garantire uniformità all'interno dell'Ateneo sia in ordine ai costi di accesso al servizio che in ordine alle modalità di esecuzione dello stesso. Inoltre si ritiene che la gara unica consenta un efficiente ed efficace gestione dei servizi, che, per le loro caratteristiche di trasversalità ai punti di ristorazione presenti all'interno dell'Ateneo, sarebbe altrimenti più difficile ed antieconomica. Gli attuali strumenti normativi vigenti inoltre consentiranno anche la partecipazione alla procedura delle piccole e medie imprese.

L'Amministrazione contraente, al fine di qualificare ulteriormente la figura dell'Appaltatore del servizio, ha individuato i seguenti criteri premianti che saranno utilizzati in sede di attribuzione dei punteggi da parte della Commissione tecnica di valutazione:

- ✓ possesso di certificazioni di qualità
- ✓ caratteristiche distintive della figura del direttore tecnico e dei cuochi
- ✓ proposta migliorativa delle attrezzature da dedicarsi al servizio
- ✓ proposta di un sistema di prenotazione dei pasti
- ✓ proposta di un sistema di reportistica del servizio
- ✓ proposta migliorativa dell'organizzazione del servizio
- ✓ proposta migliorativa rispetto ai criteri ambientali minimi vigenti.

11. FLUSSI UTENZA

Il bacino di utenza potenziale.

Per l'anno accademico 2020 – 2021 sono risultati immatricolati presso l'Università degli Studi di Milano Bicocca 35.872 studenti; assunte 726 unità di personale tecnico – amministrativo ed 814 unità di personale docente e ricercatore.

Durante l'anno accademico 2019 – 2020 sono state avanzate 3937 richieste di tessera mensa per accesso al servizio in regime agevolato di diritto allo studio.

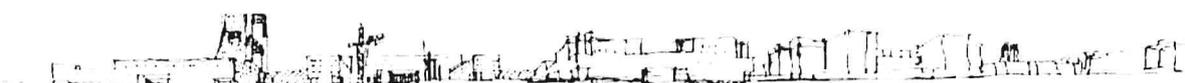
Durante l'anno accademico 2020 - 2021 sono state avanzate 3555 richieste di tessera mensa per accesso al servizio in regime agevolato di diritto allo studio.

Di seguito per il periodo 2018 – 2020 si riportano i passaggi complessivi effettuati presso i punti di ristorazione dell'Amministrazione contraente:

Anno 2018: 532.156

Anno 2019: 539.494

Anno 2020: 136.103 (I dati del 2020 risentono della chiusura degli spazi a seguito dell'adozione delle misure per il contenimento della pandemia COVID-19).





Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

Flussi anno 2019

Si riportano di seguito i flussi presso i punti di ristorazione relativi all'anno 2019. Gli stessi si ritengono essere quelli che meglio rispecchiano l'andamento del servizio, attese le successive pesanti restrizioni che hanno interessato il servizio in attuazione delle normative poste in essere per il contenimento della pandemia COVID - 19.

Fatturato

Fatturato pasti diritto allo studio	702.247,07
Fatturato mensa altri utenti (compreso bar)	125.3628,45
Totale	1.955.875,52

Gli importi sono complessivi di I.V.A.

Passaggi

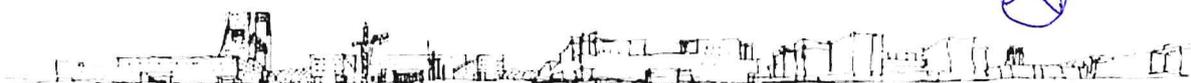
Passaggi diritto allo studio	114.803,00
Passaggi altri utenti (compreso bar)	424.691,00
<i>Totale passaggi</i>	<i>539.494,00</i>

Bar U3 (piazza della Scienza n. 2 Milano)

totale passaggi altri utenti	101.784,00
totale passaggi diritto allo studio	52.58,00
totale passaggi	107.042,00
totale incassi altri utenti	228.379,68
totale incassi diritto allo studio	34.184,67
<i>Totale incassi</i>	<i>262.564,35, con I.V.A.</i>

Bar U6 (piazza dell'Ateneo Nuovo n. 1 Milano, piano terra)

totale passaggi diritto allo studio	1.232,00
totale passaggi altri utenti	103.613,00
totale passaggi	104.845,00
totale incassi altri utenti	242.075,99
totale incassi diritto allo studio	7.902,73
<i>Totale incassi</i>	<i>249.978,72, con I.V.A.</i>





Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

Mensa e bar U6 (piazza dell'Ateneo Nuovo n. 1 Milano)

totale passaggi diritto allo studio	32.260,00
totale passaggi altri utenti	67.427,00
totale passaggi	99.687,00
totale incassi altri utenti	264.727,75
totale incassi diritto allo studio	201.186,83
<i>totale incassi</i>	<i>465.914,58, con I.V.A.</i>

Mensa e bar U7 (via Bicocca degli Archimboldi n. 8 Milano)

totale passaggi diritto allo studio	31.785,00
totale passaggi altri utenti	97.378,00
totale passaggi	129.163,00
totale incassi altri utenti	301.952,61
totale incassi diritto allo studio	199.478,72
<i>totale incassi</i>	<i>501.431,33, con I.V.A.</i>

Mensa e bar U12 (via Vizzola n. 5 Milano)

totale passaggi diritto allo studio	42.204,00
totale passaggi altri utenti	49.016,00
totale passaggi	91.220,00
totale incassi altri utenti	196.297,93
totale incassi diritto allo studio	246.310,41
<i>totale incassi</i>	<i>442.608,34, con I.V.A.</i>

Mensa U16 (via Thomas Mann n. 8 Milano)

totale t passaggi DSU	2.064,00
totale passaggi concessione	5.473,00
totale passaggi	7.537,00
totale incassi concessione	20.194,49
totale incassi DSU	13.183,71
<i>totale incassi</i>	<i>33.378,20, con I.V.A.</i>

Mensa e bar U18 (via Follereau, 2 - Vedano al Lambro-MB)

dati non disponibili





Università degli Studi di Milano – Bicocca

Servizi di ristorazione

12. SERVIZIO PRESSO GLI EDIFICI U7 ED U18.

Richiamate le condizioni di particolarità di esecuzione del servizio che caratterizzano i punti di ristorazione presso gli edifici U7 ed U18, si riportano di seguito, per opportuna conoscenza, elenchi dei dipendenti presenti nell'anno 2019.

Ristorante e bar U7.

Incarico	CCNL	Inquadramento	Ore settimanali
Addetto mensa	Turismo Pubblici esercizi	5 livello	30,25
Addetto mensa	Turismo Pubblici esercizi	6 livello	15,25
Cuoco	Turismo Pubblici esercizi	5 livello	40
Capo cuoco partita	Turismo Pubblici esercizi	4 livello	44,1
Cassiera	Turismo Pubblici esercizi	5 livello	20,25
Barista	Turismo Pubblici esercizi	5 livello	30,25
Barista	Turismo Pubblici esercizi	5 livello	40
Cuoco capo partita	Turismo Pubblici esercizi	4 livello	15,25
Addetto mensa	Turismo Pubblici esercizi	5 livello	25,25

Ristorante e bar U18

Incarico	CCNL	Inquadramento	Ore settimanali
Addetto mensa	Turismo Pubblici esercizi	6 S livello	17,50
Addetto mensa	Turismo Pubblici esercizi	6 S livello	20,00
Cuoco	Turismo Pubblici esercizi	3 livello	40,00
Addetto mensa	Turismo Pubblici esercizi	6 S livello	17,50
Addetto mensa	Turismo Pubblici esercizi	6 S livello	17,50

---***---

Il Responsabile Unico del Procedimento
(Arch. Anna Maria Maggiore)

