

AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL'INDIVIDUAZIONE DI ENTI DEL TERZO SETTORE DISPONIBILI ALLA CO-PROGETTAZIONE DI UN MODELLO INNOVATIVO DI RISTORAZIONE AZIENDALE

La Fondazione Bruno Kessler, nel rispetto dei principi di imparzialità, pubblicità, trasparenza, partecipazione e parità di trattamento, intende acquisire manifestazioni di interesse a partecipare alla procedura di selezione, indetta a norma dell'art. 56, comma 3-bis del D. Lgs. n. 117/2017, ai fini della stipula di una convenzione per la co-progettazione di un nuovo modello di ristorazione per i propri dipendenti e collaboratori.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente alla ricezione di manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione di un numero adeguato di enti del terzo settore potenzialmente interessati alla stipula della suddetta convenzione che operano, con specifico riferimento al settore della ristorazione, nel campo dell'istruzione, della formazione, dell'innovazione e della ricerca sociale.

Il presente avviso non presuppone la formazione di una graduatoria o l'attribuzione di punteggi e non è impegnativo per la Fondazione che si riserva, in ogni caso e in qualsiasi momento, il diritto di sospendere, interrompere, modificare o cessare la presente indagine conoscitiva senza che ciò possa costituire diritto o pretesa di qualsivoglia natura, indennizzo o rimborso dei costi eventualmente sostenuti.

La presentazione di manifestazione di interesse ha il solo scopo di comunicare alla Fondazione la disponibilità ad essere selezionati al fine di partecipare alla procedura di valutazione dei progetti.

*** ***** ***

1. CONTESTO E OGGETTO DELLA CONVENZIONE:

Il Consiglio di Amministrazione della Fondazione Bruno Kessler, con deliberazione n. 12/21 di data 30 aprile 2021, ha dato avvio ad un progetto per la realizzazione di un nuovo modello di ristorazione che punta alla qualità del cibo e alla diffusione di salutari stili di vita, secondo quanto già sperimentato grazie al progetto pilota *Key to Health* elaborato dal proprio *Centro di Ricerca Digital Health & Wellbeing* in collaborazione con la *Struttura Dietetica e Nutrizione Clinica* dell'Ospedale S. Chiara.

Invero, la realizzazione di un nuovo modello di ristorazione orientato alla qualità del cibo e alla diffusione di stili di vita salutari prende le mosse anche da un contesto, quello del cosiddetto "health and food", caratterizzato da alcune importanti trasformazioni.

Trasformazioni che vedono le tecnologie informatiche e le Reti aprire la relazione tra fornitori ed utenti a nuovi servizi e a proposte e soluzioni innovative. Trasformazioni, quelle in parola, che guardano alla ristorazione come ad una vera e propria esperienza volta a rappresentare, veicolare e promuovere sia nuovi bisogni individuali (personalizzazione, creatività, flessibilità, ecc.) sia tendenze culturali e sensibilità sociali emergenti (sostenibilità, equità, inclusione, ecc.). Trasformazioni ancora, e per stare alla specifica realtà dell'offerta organizzata dal

sistema pubblico locale, che vedono l'inesorabile tramonto del modello che si identificava nella "mensa aziendale" e l'affermarsi del ricorso generalizzato al buono pasto quale mezzo più idoneo per soddisfare bisogni sempre più esigenti e plurali. Trasformazioni, non da ultimo, attente alla sostenibilità, alle filiere autoctone e al contesto territoriale nelle sue espressioni sociali, culturali e di sistema.

E' in questo quadro che la Fondazione, statutariamente orientata a promuovere *"una capacità diffusa di innovazione, intesa nell'accezione più ampia dei processi di nuovi sviluppi e sintesi culturali, civili e strumentali, coinvolgendo la comunità, le scuole, enti e strutture di formazione e l'economia locale al fine di favorire, nella circolazione delle conoscenze e delle tecnologie, la crescita della realtà trentina nella quale la Fondazione Bruno Kessler è radicata"*, intende coinvolgere nella progettazione e, se del caso, nella gestione del nuovo modello di ristorazione, quelle imprese sociali che - operando nel campo dell'istruzione, della formazione, dell'innovazione e della ricerca sociale - possono apportare un contributo insieme originale e ad alto valore aggiunto.

Per progettare un nuovo modello di ristorazione corrispondente alle premesse di cui sopra (qualità del cibo e diffusione di salutari stili di vita; flessibilità e personalizzazione dell'offerta anche in ragione di un forte investimento in tecnologia; promozione dei valori individuali e sociali associati al cibo e al benessere; attenzione alla sostenibilità e al contesto territoriale) la Fondazione cerca un interlocutore disponibile a investire sulla frontiera dell'innovazione in una logica condivisa di vero e proprio Living lab.

In tale logica, lo schema di progetto di ristorazione a cui guarda la Fondazione prevede la gestione di uno spazio interno (attualmente destinato al servizio mensa) per ospitare la fruizione dei pasti assicurati dalle attività di delivery dei fornitori accreditati integrata con una autonoma gestione di ristorazione interna riconducibile e coerente con le premesse di cui sopra: qualità del cibo e diffusione di salutari stili di vita; flessibilità e personalizzazione dell'offerta anche in ragione di un forte investimento in tecnologia; promozione dei valori individuali e sociali associati al cibo e al benessere; attenzione alla sostenibilità e al contesto territoriale. Lo spazio destinato alla fruizione dei pasti mediante delivery esterni e all'autonoma gestione di una proposta di ristorazione "dedicata" e interna avranno funzioni diversificate: dalla consumazione dei pasti (vuoi recapitati dai servizi di delivery esterni vuoi dalla proposta di ristorazione "dedicata" e interna), alla fruizione di brevi pause lavorative, alla organizzazione di momenti informali associati a riunioni di lavoro o piccoli eventi legati alla ricerca o al networking. Per rispondere a queste esigenze, gli spazi in questione dovranno essere fruibili nell'arco dell'intera giornata lavorativa e saranno adeguatamente "disegnati" e organizzati.

Con riferimento all'attributo di progetto relativo "alle filiere autoctone e al contesto territoriale nelle sue espressioni sociali, culturali e di sistema", la Fondazione privilegerà quelle progettualità attente a valorizzare proposte alimentari basate sul cosiddetto chilometro zero nonché il suo ruolo istituzionale rispetto alla filiera della formazione e dell'istruzione superiore.

2. LUOGO E DURATA DELLA CONVENZIONE:

Le attività oggetto della collaborazione richiesta verranno svolte nei locali individuati nella planimetria allegata, situati presso il complesso immobiliare di proprietà della Fondazione Bruno Kessler in via Sommarive n. 18 Povo-Trento.

Gli enti interessati potranno effettuare un sopralluogo dell'immobile prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda di partecipazione, previo appuntamento da richiedere via e-mail a contratti.gare@fbk.eu.

L'accordo di cooperazione avrà la durata minima di anni tre con possibilità di rinnovo secondo il buon andamento della gestione.

3. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Per partecipare alla procedura di selezione che sarà indetta a norma dell'art. 55 e seg. del D.Lgs. 3 luglio 2017, n. 117, sono richiesti i seguenti requisiti:

- ✓ essere un ente del terzo settore ai sensi del D.Lgs 117/2017 operante, con specifico riferimento al settore della ristorazione, nel campo dell'istruzione, della formazione, dell'innovazione e della ricerca sociale;
- ✓ essere in possesso dei requisiti di moralità di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016 e di non trovarsi comunque in situazioni dalle quali possa derivare l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione.

4. MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE:

Le manifestazioni di interesse dovranno essere inoltrate via PEC all' indirizzo gare@pec.fbk.eu **entro e non oltre il giorno 18 novembre 2021**, mediante utilizzo del modello allegato.

Si chiede altresì di produrre copia dello statuto/atto costitutivo.

Non si terrà conto e quindi saranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione, le manifestazioni di interesse pervenute dopo tale scadenza.

Si evidenzia la disponibilità di richiedere un incontro con la Fondazione da parte del Soggetto partecipante all'avviso pubblico per eventuali chiarimenti in merito alla procedura di co-progettazione.

Entro 15 giorni successivi alla scadenza del termine per la presentazione delle manifestazioni di interesse, la Fondazione inviterà i soggetti selezionati sulla base del possesso dei requisiti di partecipazione, alla presentazione di una proposta organizzativa delle attività che saranno oggetto della co-progettazione, definita secondo caratteristiche di innovatività, sperimentaltà e miglioramento.

La Fondazione si riserva di procedere anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

*** ***** ***

Si informa che i dati forniti dagli operatori economici verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura in oggetto sensi dell'art. 13 del Regolamento EU n. 2016/679 (GDPR).

Per eventuali chiarimenti scrivere a contratti.gare@fbk.eu.

Responsabile del Procedimento: Paola Angeli.

Trento, lì 02 novembre 2021

Paola Angeli
Responsabile Servizio Appalti e Contratti
(f.to digitalmente)