

RELAZIONE DI PROGETTO

Ex art. 23 commi 14 e 15 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. (Codice dei contratti pubblici)

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO I CENTRI DI RISTORAZIONE DI DARSENA-
BAR CAFFETTERIA BRIGNOLE – ASIAGO SITI IN GENOVA – PERIODO 1/1/2021 –
31/12/2025 E PER L'EFFETTUAZIONE DEI LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E
RISANAMENTO PRESSO I SUDDETTI CENTRI DI RISTORAZIONE.**

A) Relazione tecnico-illustrativa

ALISEO – Agenzia Ligure per gli Studenti e l'Orientamento – ente del settore regionale allargato, ha, tra suoi compiti istituzionali, quello, tra gli altri, di fornire agli studenti universitari il servizio di ristorazione presso l'unico Centro di ristorazione a gestione diretta (mensa annessa alla Casa dello Studente di c.so Gastaldi 25) e presso i Centri di ristorazione a gestione indiretta di Darsena sito in via Vivaldi 1 (piano terra della sede della Facoltà di Economia), Asiago (annesso alla Casa dello Studente di via Asiago 2), e Bar Caffetteria Brignole sito in piazzale Emanuele Brignole 2 (presso l'Istituto Brignole "Albergo dei Poveri" sede delle lezioni delle Facoltà di Giurisprudenza, Scienze Politiche, Lingue e Lettere).

L'appalto del servizio di ristorazione dei suddetti Centri a gestione indiretta è attualmente in regime di proroga tecnica con l'attuale gestore del servizio, aggiudicatario della gara a procedura aperta espletata anni addietro, per cui si rende necessario provvedere a bandire una nuova gara per l'affidamento del servizio a gestione indiretta dei predetti Centri di Darsena – Bar Caffetteria Brignole e Asiago - quale prestazione principale dell'appalto - nonché l'effettuazione di alcuni lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri - quale prestazione secondaria ed accessoria - in quanto si ritiene che alcune opere di ristrutturazione e risanamento siano necessarie ai fini dell'adeguamento strutturale ed impiantistico delle suddette strutture nonché per garantire una maggiore funzionalità e fruibilità delle stesse da parte dell'utenza.

In particolare, presso il Centro di ristorazione di Darsena si prevede di realizzare una cucina centralizzata da cui veicolare e distribuire i pasti presso gli altri due Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole.

Il servizio di ristorazione è principalmente rivolto agli studenti iscritti all'Università degli Studi di Genova nonché a soggetti convenzionabili con ALISEO di cui sarà data comunicazione al soggetto aggiudicatario del servizio al quale sarà data altresì la possibilità di stipulare autonomamente convenzioni con esterni, anche a prezzi diversi da quello di aggiudicazione dell'appalto, previa richiesta inoltrata formalmente ad ALISEO e relativa autorizzazione concessa da parte di quest'ultima, nonché riconoscimento ad ALISEO di una *royalty* pari a € 0,30 per ciascun pasto erogato in convenzione tra il soggetto aggiudicatario e il personale esterno.

Il servizio di ristorazione, quale prestazione principale dell'appalto, comprende la preparazione e il confezionamento dei pasti da effettuarsi presso il Centro di Ristorazione di Darsena nel quale dovrà essere realizzata da parte del soggetto aggiudicatario una cucina centralizzata da cui veicolare e distribuire i pasti presso gli altri due Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole.

I pasti potranno pertanto essere consumati dagli studenti universitari direttamente a self service presso il Centro di ristorazione centralizzato di Darsena ovvero consumati, sempre a self service, presso gli altri due Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole nei quali i pasti,

preparati nel Centro di Darsena, saranno veicolati con idonei contenitori termici e mezzi di trasporto aventi le caratteristiche previste dalla vigente normativa di settore.

In particolare, il servizio di ristorazione comprende:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione delle cucine e degli annessi locali;
- la preparazione e cottura dei pasti presso la cucina centralizzata da realizzare nel Centro di ristorazione di Darsena con i relativi impianti, attrezzature e arredi messi a disposizione di ALiSEO nonché con gli ulteriori impianti, attrezzature e arredi offerti dal soggetto aggiudicatario in sede di partecipazione alla gara;
- la distribuzione dei pasti a self service presso il suddetto Centro di ristorazione agli studenti universitari e ai fruitori in genere del servizio a ciò autorizzati da ALiSEO;
- la veicolazione, porzionamento e distribuzione a self service dei pasti, preparati presso la cucina centralizzata del Centro di Darsena, agli studenti universitari e ai fruitori in genere del servizio a ciò autorizzati da ALiSEO presso i centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole nonché, qualora venga richiesto dagli studenti ovvero - nel caso di necessità dovuta a situazioni non prevedibili ovvero dettate da particolari situazioni e/o condizioni - presso le diverse residenze studentesche, garantendo la massima qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie e della continuità del servizio;
- la preparazione e cottura dei primi piatti (pasta o riso) nonché della carne o pesce alla griglia e/o in padella, non veicolati dalla cucina centralizzata di Darsena, bensì direttamente presso le cucine dei Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole;
- la preparazione in tutti e tre i Centri di ristorazione delle sale mensa e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
- il riordino e la pulizia della cucina di tutti e tre i Centri di ristorazione e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- la fornitura delle attrezzature necessarie, stoviglie e arredi che si rilevassero insufficienti rispetto alla dotazione di proprietà di ALiSEO attualmente presente nei suddetti Centri di ristorazione, con altrettanti nuovi, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà di ALiSEO;
- la fornitura di tovaglioli e tovaglette a perdere; la fornitura di posate in acciaio inox non monouso al fine di non modificare la qualità del servizio attualmente fornito da ALiSEO con la gestione diretta del servizio di ristorazione; non dovranno quindi essere impiegate posate a perdere;
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti che è a totale carico del soggetto aggiudicatario;
- la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati.

Per l'espletamento del servizio di ristorazione ALiSEO metterà a disposizione del soggetto concorrente ad uso gratuito i seguenti locali sede dei centri di ristorazione e le attrezzature ed impianti esistenti:

Centro di Ristorazione Darsena via Vivaldi 1 (piano terra sede Facoltà di Economia)

Centro di Ristorazione Asiago (piano terra della Casa dello Studente di via Asiago 2)

Bar Caffetteria Brignole piazzale Emanuele Brignole 2 (presso l'Istituto E. Brignole "Albergo dei Poveri" sede delle Facoltà di Giurisprudenza, Scienze Politiche, Lingue e Lettere)

Il Centro di Ristorazione Darsena ha 1 linea self-service e 1/2 sale per la fruizione dei pasti con n. 200 posti a sedere complessivi.

Il Centro di Ristorazione di Asiago ha 1 linea self-service e due sale per la fruizione dei pasti con n. 120 posti a sedere complessivi.

Il Bar Caffetteria Brignole è un bar-caffetteria-paninoteca che fornisce un pranzo alternativo al tradizionale e ha una capacità di n. 50 posti a sedere.

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere con propria organizzazione all'espletamento del servizio di ristorazione e alla gestione dei predetti Centri.

La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature, impianti ed arredi di ciascun Centro di Ristorazione sarà effettuata con verbali sottoscritti dalle parti contraenti prima della data di inizio del servizio.

I locali, le attrezzature, gli impianti ed arredi di cui sopra saranno presi in consegna dal soggetto aggiudicatario all'inizio dell'esecuzione del servizio e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, previa redazione di apposito verbale, salvo il normale deterioramento d'uso. Gli arredi, attrezzature mancanti e quanto altro necessario per l'espletamento del servizio di ristorazione dovranno essere reintegrate a cura del soggetto aggiudicatario.

Il soggetto aggiudicatario dovrà effettuare gli interventi proposti in offerta relativamente alla sostituzione e/o integrazione di arredi, attrezzature e impianti. Gli interventi dovranno essere effettuati nei modi e tempi previsti in offerta.

Al termine del rapporto contrattuale le nuove attrezzature, arredi e i miglioramenti apportati ai locali ed agli impianti dei Centri di ristorazione resteranno di proprietà di ALiSEO.

Il numero annuo presunto dei pasti distribuiti presso i Centri di Ristorazione oggetto del servizio è così suddiviso in relazione a ciascun punto di ristorazione:

- 70.000 pasti Centro di Ristorazione Darsena
- 25.000 pasti Centro di Ristorazione Asiago
- 15.000 pasti Bar Caffetteria Brignole

ALiSEO non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che saranno complessivamente somministrati. Il soggetto aggiudicatario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente erogati. Si precisa che le stime sopra indicate sono puramente indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo ALiSEO che, si ribadisce, è tenuto a corrispondere al soggetto aggiudicatario dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

La durata dell'appalto è stata prevista per il periodo dal 1/1/2021 al 31/12/2025 (anni 5) con facoltà di rinnovare il contratto per una durata di ulteriori 24 mesi (anni 2) alle medesime condizioni contrattuali, secondo le previsioni dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. – Codice dei contratti pubblici (nel prosieguo della presente relazione Codice).

L'importo complessivo presunto dell'appalto relativo al servizio di ristorazione per l'intera durata di anni 5 è stabilito in **€ 3.850.000,00** escluso IVA e costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale (€ 9.648,00) ed è stato determinato in base al seguente numero presunto di pasti distribuiti annualmente da ciascun Centro di Ristorazione stimando in € 7,00 l'importo a base d'asta per ciascun pasto esclusa I.V.A e costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale:

Centro di Ristorazione Darsena	n.	70.000 pasti annui
Centro di Ristorazione Asiago	n.	25.000 pasti annui
Bar Caffetteria Brignole	n.	15.000 pasti annui
Totale pasti annui	n.	110.000
Totale pasti anni 5	n.	550.000

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del Codice il suddetto importo presunto comprende i costi della manodopera che la Stazione Appaltante ha stimato in € 453.703,74 all'anno (€ 2.268.518,70 per anni 5) calcolati utilizzando la Tabella del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relativa al costo del lavoro dei dipendenti da aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva della Provincia di Genova ed in considerazione del numero di personale attualmente in servizio dell'operatore economico uscente (Allegato E – Elenco del personale attualmente in servizio del Capitolato speciale).

La prestazione secondaria ed accessoria del presente appalto riguarda l'esecuzione dei lavori di ristrutturazione e risanamento meglio specificati all'Art. 1 del Capitolato speciale, il cui valore stimato dalla Stazione appaltante ammonta a **€ 256.000,00** escluso IVA, oltre ad € 3.840,00 escluso IVA, quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso

Si precisa che le opere di ristrutturazione e risanamento dovranno essere realizzate a cura e oneri esclusivi del soggetto aggiudicatario e sono finalizzate alla riqualificazione degli immobili sotto il profilo funzionale ed impiantistico.

Il soggetto aggiudicatario recupererà le spese sostenute per i lavori di ristrutturazione e risanamento indicando nell'offerta economica la quota di ammortamento di tali spese che sarà caricata sul costo offerto per il singolo pasto e pertanto aggiunta a quest'ultimo.

Una volta raggiunto il completo ammortamento delle spese sostenute dal soggetto aggiudicatario per i predetti lavori di ristrutturazione e risanamento, sui restanti pasti il prezzo unitario offerto dal soggetto concorrente in sede di aggiudicazione sarà decurtato, sino al termine della durata contrattuale, della quota destinata all'ammortamento degli interventi di ristrutturazione e risanamento.

L'importo complessivo presunto dell'appalto comprensivo pertanto della prestazione principale (servizio di ristorazione da effettuarsi presso i Centri sopra indicati) per l'intera durata di anni 5 e della prestazione secondaria (lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri) da realizzarsi nei tempi previsti nel cronoprogramma di cui all'art. 2 del Capitolato speciale, è stabilito in € 4.106.000,00 IVA esclusa, oltre ad € 9.648,00 IVA esclusa quali costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale per il servizio di ristorazione ed oltre ad € 3.840,00 IVA esclusa quali costi della sicurezza per i lavori di ristrutturazione, entrambi non soggetti a ribasso.

Il suddetto importo risulta pertanto così ripartito:

a) Prestazione principale (Servizi)	€	3.850.000,00
b) Prestazione secondaria (Lavori)	€	256.000,00
c) TOTALE (a+b)	€	4.106.000,00
d.1) Costi di sicurezza servizi	€	9.648,00
d.2) Costi di sicurezza lavori	€	3.840,00
e) IMPORTO TOTALE (c+d.1 e d.2)	€	4.119.488,00

L'importo complessivo presunto dell'appalto comprensivo dell'eventuale rinnovo per ulteriori 24 mesi è stabilito in € 5.646.000,00 oltre I.V.A e € 3.840,00 quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso per i lavori di ristrutturazione e € 13.507,20 quali costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso per il servizio di ristorazione e IVA.

L'appalto è finanziato con fondi previsti nel Budget economico finanziario di ALiSEO.

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta utilizzando la piattaforma telematica SINTEL di *Aria SpA*, con aggiudicazione in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del Codice.

Gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica, a cui sono destinati punti 75 su 100, sono dettagliati nel Disciplinare di gara analogamente alle modalità di attribuzione dei punteggi. All'elemento prezzo sono destinati punti 25 su 100.

B) Condizioni particolari del servizio di ristorazione ed effettuazione di lavori di ristrutturazione e risanamento

Le caratteristiche tecniche del servizio di ristorazione presso i Centri di Darsena - Asiago – Bar Caffetteria Brignole sono puntualmente descritte nel documento Capitolato speciale, allegato al presente progetto e al provvedimento di indizione della gara e le modalità di svolgimento della procedura sono indicate nel Disciplinare di gara.

Analogamente, per i lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri, si richiamano i Capitolati tecnici dei lavori edili ed impiantistici che contengono le prescrizioni, modalità e disposizioni relative all'effettuazione dei predetti lavori.

C) Costi della sicurezza

Per l'effettuazione del servizio di ristorazione presso i Centri di Darsena - Asiago – Bar Caffetteria Brignole è stato predisposto il DUVRI (Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali) previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. in quanto nell'effettuazione del servizio sono stati rilevati possibili rischi da interferenze e pertanto nel DUVRI sono state indicate le misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. Il costo per i rischi da interferenza è stato stimato dalla Stazione appaltante in € 9.648,00 per la durata di anni 5 dell'appalto e in € 13.507,20 per ulteriori 24 mesi oltre gli originari anni 5.

D) Quadro Economico del servizio di ristorazione ed effettuazione di lavori di ristrutturazione e risanamento

Importo a base di gara IVA esclusa prestazione principale (servizio ristorazione) per la durata di anni 5	3.850.000,00
Oneri della sicurezza IVA esclusa prestazione principale (servizio ristorazione)	9.648,00
Importo IVA al 4% su importo a base di gara prestazione principale (servizio ristorazione) e oneri della sicurezza	154.385,92
Totale prestazione principale (servizio ristorazione)	4.014.033,92

Contributo ANAC (sospeso come da Comunicato ANAC del 20/5/2020)	0,00
Importo a base di gara prestazione secondaria (lavori) IVA esclusa	256.000,00
Oneri della sicurezza IVA esclusa prestazione secondaria (lavori)	3.840,00
Importo IVA al 10% su importo a base di gara prestazione secondaria (lavori) e oneri della sicurezza	25.984,00
Totale prestazione secondaria (lavori)	259.840,00