

OGGETTO: FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI VARI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE, FRESCHI E CONSERVATI OCCORRENTI AL CENTRO DI RISTORAZIONE UNIVERSITARIA A GESTIONE DIRETTA DAL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI ALISEO, SITO IN CORSO GASTALDI N.25 A GENOVA, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL DECRETO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE N. 65 DEL 10 MARZO 2020 – DURATA CONTRATTUALE MESI 24, CON OPZIONE DI PROROGA PER ULTERIORI 12 MESI.

RELAZIONE DI PROGETTO

ALISEO – Agenzia Ligure per gli Studenti e l'Orientamento si propone di affidare **in lotto unico**, della durata di mesi 24, la fornitura di generi alimentari vari di origine animale e vegetale, freschi e conservati, occorrenti al Centro di Ristorazione a gestione diretta, sito in c.so Gastaldi n.25 a Genova, al piano terra della Casa dello Studente.

I generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti, che gli studenti universitari possono consumare presso il suddetto Centro di Ristorazione a pranzo e a cena, devono rispettare lo standard qualitativo e le caratteristiche tecnico-merceologiche indicate nell'*Allegato A – Merceologia Generale delle Derrate* al Capitolato speciale d'appalto, oltre ad essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. In particolare, ai sensi degli artt.i 57 comma 2 e 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., è richiesta la fornitura di derrate derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale.

La qualità delle materie prime, compiutamente elencata e descritta nel predetto *Allegato A - Merceologia Generale delle Derrate* è arricchita dall'utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, prodotti tipici e/o tradizionali e prodotti provenienti da acquacoltura biologica, nel rispetto di quanto sancito dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di sostenibilità dei consumi, richiamata in particolare la Legge n.221/2015 e s.m.i., che promuove misure di green economy e rende obbligatoria l'adozione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) nelle forniture e trasporto di derrate alimentari per la ristorazione collettiva, nonché di quanto previsto dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

Nella scelta dei prodotti è stata considerata la logistica delle consegne in relazione al volume quantitativo richiesto, ragionando in un'ottica di buona gestione economica e amministrativa, al fine di ottenere significativi risparmi derivanti dal reperimento sul mercato di fornitori in grado di praticare prezzi più bassi secondo i principi delle economie di scala.

I quantitativi presunti annui richiesti per ciascun prodotto trovano specifica quantificazione nell'*Allegato 1 - Offerta economica - Elenco derrate alimentari*.

Durante il periodo contrattuale il soggetto aggiudicatario dovrà fornire, a seguito di richiesta da parte dell'Agenzia Committente ALISEO, anche altri generi non compresi nel suddetto *Allegato 1 - Offerta economica - Elenco derrate alimentari*, ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della fornitura, nel caso in cui tali generi fossero necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie e/o per esigenze diverse del servizio di ristorazione.

Servizio Ristorazione, Sport, Cultura e Comunicazione

A tale richiesta il soggetto aggiudicatario dovrà fornire il listino dei prezzi applicati per tali generi.

I quantitativi riportati nell'*Allegato 1 - Offerta economica - Elenco derrate alimentari* sono stati stimati in via presuntiva tenuto conto dell'analisi dei consumi riferiti agli anni precedenti per i periodi corrispondenti alla durata della gara. Tali fabbisogni sono pertanto da considerarsi puramente indicativi e validi ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara e non costituiscono pertanto alcuna garanzia sui quantitativi che saranno effettivamente acquistati dalla Committente ALISEO, durante l'esecuzione dell'appalto.

Poiché la maggior parte dei pasti sono somministrati agli studenti iscritti all'Università degli Studi di Genova, la quantità delle derrate alimentari richieste potrà subire variazioni quantitative in relazione al calendario delle lezioni, pertanto l'erogazione dei pasti potrà subire una contrazione durante il periodo estivo ed in corrispondenza di altri periodi di sospensione delle lezioni universitarie. L'Agenzia Committente ALISEO predisporrà un calendario di servizio per la durata dell'appalto che sarà comunicato al soggetto aggiudicatario della fornitura.

Eventuali variazioni si potranno registrare altresì in relazione all'offerta alimentare nonché alla tipologia e alle abitudini alimentari degli utenti della mensa.

I quantitativi riportati nell'*Allegato 1 - Offerta economica - Elenco derrate alimentari* sono quindi suscettibili di variazioni in funzione del numero di pasti erogabili nel periodo di validità contrattuale, nonché delle preferenze dell'utenza e delle variazioni dell'offerta alimentare in conseguenza delle esigenze dell'utenza stessa.

Il soggetto aggiudicatario avrà pertanto l'obbligo, durante la vigenza contrattuale, di somministrare la maggiore o minore quantità di prodotti di cui potrà effettivamente necessitare ALISEO per motivi ordinari e/o straordinari non potendo altresì il soggetto aggiudicatario pretendere indennizzi di sorta durante l'esecuzione della fornitura qualora il Committente ALISEO proceda ad ordinare quantitativi maggiori o minori fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto non potendo, in tal caso, il soggetto aggiudicatario far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

La determinazione dei fabbisogni delle derrate ha tenuto conto di alcuni principali elementi tra cui :

- l'analisi dei consumi negli anni precedenti per i periodi corrispondenti alla durata della gara;
- la tipologia di menù attualmente erogato.

I consumi sono correlati all'offerta alimentare delle mense, al numero di utenti ma anche alla tipologia e alle abitudini alimentari degli stessi.

Tale determinazione è ovviamente suscettibile di variazioni in funzione del numero di pasti erogabili nei periodi di validità contrattuale nonché delle preferenze dell'utenza e delle variazioni dell'offerta alimentare in conseguenza delle esigenze dell'utenza stessa, oltre che alle modifiche organizzative del servizio al momento non preventivabile.

La base d'asta dell'appalto, stimata per la durata di 24 mesi, è pari a € 900.000,00 oltre IVA, oltre Oneri della Sicurezza da interferenza pari a € 332,00 oltre IVA all'anno, oltre eventuale opzione di proroga del contratto stipulato, per una durata massima pari a 12 (dodici) mesi ai prezzi, patti e condizioni stabiliti dal medesimo, ai sensi del comma 10 dell'articolo 120 del Codice e come di seguito precisato nel Quadro Economico dell'appalto:



Aliseo

Agenzia ligure per gli studenti e l'orientamento

Servizio Ristorazione, Sport, Cultura e Comunicazione

QUADRO ECONOMICO

Fornitura di derrate alimentari per il Centro di Ristorazione "GASTALDI"

A) Importo della fornitura

Importo fornitura a base d'asta	€ 900.000,00
oltre Oneri della Sicurezza da interferenza da DUVRI (€ 332,00/anno)	€ 664,00
eventuale opzione proroga per ulteriori 12 mesi (soggetta alle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante di cui al co.10 dell'art.120 del DLgs. n.36/2023)	€ 450.000,00
oltre Oneri della Sicurezza da interferenza da DUVRI (€ 332,00/anno) per opzione	€ 332,00
Importo complessivo fornitura	€ 1.350.996,00

B) Somme a disposizione della Stazione Appaltante

IVA su fornitura	€ 108.000,00
IVA su Oneri Sicurezza (22%)	€ 219,12
Incentivi alle funzioni tecniche art. 45 D.Lgs 36/2023 e s.m.i.	€ 25.264,94
Compensi commissione di gara	€ 6.000,00
Contributo ANAC Stazione Appaltante	€ 660,00
Modifiche contrattuali art. 120 c.1 lett.d); c.9;c.11; c.5 e/o Revisione Prezzi art. 60 del D.Lgs 36/2023 (IVA inclusa)	€ 437.722,70

Totale somme a disposizione della Stazione Appaltante € **577.866,76**

Totale finanziamento dell'appalto € **1.928.862,76**

L'importo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art.14 comma 4 del Codice, è pari a € **1.756.294,80**.

Genova, fd

Il Progettista

Servizio Ristorazione, Sport, Cultura e
Comunicazione

Istruttore Giulia Bozzano

Il RUP

Il Responsabile Servizio Ristorazione, Sport,
Cultura e Comunicazione

Dott. Stefano Tiberio