

RELAZIONE TECNICA

Oggetto: Affidamento del servizio di distribuzione *meal box* e ristorazione nei siti di Gara per lo svolgimento dell'Universiade Napoli 2019.

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

1. Premessa

Per l'Universiade Estiva 2019, che si svolgerà a Napoli ed in tutta la Campania dal 3 al 14 luglio 2019, e' stato sottoscritto in data 17 giugno 2016 dalla Regione Campania e l'Agenzia Regionale delle Universiadi (ARU) un Contratto di assegnazione con la FISU (Federazione Internazionale Sport Universitari) che prevede l'obbligo per il Comitato Organizzatore di realizzare l'evento in conformità' ai Requisiti Minimi per l'Universiade Estiva della FISU che allegati al Contratto di Assegnazione per farne parte integrante.

Il Comitato Organizzatore, come richiesto nel Contratto di assegnazione, sì è anche dotato di un MASTER PLAN che riporta nel dettaglio tutte le attività da compiere per la realizzazione dell'evento.

Con Legge di Bilancio 27/12/2017, comma 375, n. 205, veniva nominato Commissario Straordinario per la Realizzazione dell'Universiade Estiva Luisa Latella a cui, con DL n. 91 del 25 luglio 2018 e' subentrato il Commissario Straordinario Gianluca Basile con il compito di organizzare l'evento sotto la propria responsabilità.

Tra gli adempimenti a carico del Comitato organizzatore rientra quello di pianificare, organizzare e fornire un servizio di ristorazione nei campi da gioco per gli atleti che nell'ora di pranzo dovranno svolgere allenamenti e/o competizioni e non hanno la passibilità' di rientrare nel villaggio degli atleti.

Inoltre i requisiti minimi richiesti dalla FISU prevedono la presenza di piccole aree di ristoro per gli accreditati (stampa, media, ecc) nelle prossimità di tutti e 32 siti di competizione

2. SERVIZIO MEAL BOX

In base ai *Requisiti Minimi* della FISU ed al fine di soddisfare le esigenze dei partecipanti provenienti da tutti i paesi del mondo, è necessario prevedere le seguenti tipologie di cucina :

- locale
- europea/ mediterranea;
- vegetariana
- asiatica;
- kosher;



halal

inoltre è necessario prevedere la fornitura di pasti caldi negli impianti per gli atleti e componenti delle delegazioni che si trovano fuori dal Villaggio per molte ore (di solito quattro ore o piu'), e che hanno il diritto di ricevere un pasto caldo negli impianti di gioco.
Gli impianti di gioco per le Universiadi sono i seguenti:

	Sport	Venue Name	Athletes	ITO/NTOs	Press	VIP
1	Archery	Stadio Partenio campo A Avellino	0	3	3	3
		Royal Palace of Caserta	0	2	2	2
2	Artistic Gymnastics	Palavesuvio Main Hall	5	5	5	5
3	Rhythmic Gymnastics	Palavesuvio Main HALL	3	3	3	3
4	Athletics	Stadio San Paolo	6	6	6	6
5	Basketball	PaladelMauro	0	0	9	9
		PalaCercola	0	0	9	9
		Palabarbuto	0	0	9	9
		Palajacazzi	0	0	9	9
	Diving (Tuffi)	Mostra d'Oltremare	7	7	7	7
	Fencing (Scherma)	CUS Salerno	0	0	6	6
8	Football	Stadio Arechi	0	0	5	5
		Stadio San Francesco	0	0	7	7
		Stadio Pinto	0	0	7	7
		Stadio Ciro Vigorito	0	0	7	7
		Stadio Dirceu	0	0	7	7
		Stadio San Mauro	0	0	7	7
		Stadio Comunale	0	0	7	7
		Stadio Lamberti	0	0	1	1
		Stadio M. Torre	0	0	2	2
		Stadio Bisceglia	0	0	1	1
	Judo	Mostra d'Oltremare Hall 6	4	4	4	4
10	Rugby 7s	EX-NATO	3	3	3	3
11	Sailing (Vela)	Circolo Italia	5	5	5	5
	Tiro a segno	Via Campegna - Tiro a Segno Nazionalee	6	6	6	6
	Tiro a volo	Tiro a Volo Raimondo Pastorano	5	5	5	5
13	Swimming	Piscina Scandone	7	7	7	7
14	Table Tennis	Palatrincone	8	8	8	8
15	Taekwondo	Palacasoria	0	0	7	7
16	Tennis	Circolo Tennis Napoli	9	9	9	9
17	Volleyball	Palasele	О	0	9	9
		PalaCoscioni	0	0	9	9
		PalaTedeschi	О	0	9	9
		Palazzetto Dello Sport	0	0	9	9
18	Water Polo	Stadio Del Nuoto	О	0	11	11
		Piscina Comunale	0	0	11	11
		Scandone	0	0	2	2
			68	73	233	233

Il menu dei pasti caldi dovrebbe essere cambiato ogni giorno, con una rotazione ogni sette giorni, assicurando:



- varietà di frutta ed insalate;
- varietà di pane e latticini;
- varietà di pietanze con pochi grassi e carboidrati;
- prodotti senza lattosio o glutine;
- opzioni vegetariane e vegane.

La differenziazione dei menù dovrà tenere conto, oltre che della differente provenienza degli utenti, anche della tipologia degli utenti stessi.

Per gli atleti il menù dovrà essere

- Piatto caldo / freddo (es. insalata di riso / pasta)
- Frutta fresca
- Bevande calde e fredde
- Snack dolci e salati
- Barrette energetiche
- Acqua minerale
- Bevande energetiche

Tutti i menu degli atleti dovranno essere elaborati in collaborazione con la funzione Sport e terranno conto delle necessità nutrizionali di ogni singola disciplina, nonché delle fasce orarie e del periodo di tempo che l'atleta trascorre all'interno del sito

Il servizio non va previsto per gli atleti che risiedono nel Campus di Fisciano(SA) per i quali i box meal saranno forniti da parte del responsabile della ristorazione del villaggio.

Tutti i prodotti devono essere identificati utilizzando la lingua inglese, francese e locale e contenere le indicazioni sugli ingredienti ed i valori nutrizionali di ciascuno, prestando particolare attenzione alla dieta degli atleti top class ed alle richieste per speciali regimi alimentari.

Le tabelle che segue, indica il numero di pasti previsti per disciplina:

	Meal Box per Athletes			Meal Box per NTOs			
Sport	Delegations	Days	Total	ITOs	NTOs	Days	Total
Archery	200	0	0	4	21	5	125
Artistic Gym	190	5	950	45	22	5	335
Rythmic Gym	100	3	300	19	10	3	87
Athletics	110	6	660	20	250	6	1620
Diving	100	8	800	21	4	8	200
Fencing	400	0	0	38	3	6	246
Judo	380	5	1900	19	27	5	230



IL COMMISSARIO STRAORDINARIO PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019

Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91 convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108

Rugby 7	270	4	1080	8	39	4	188
Sailing	100	5	500	5	2	5	35
Shooting Volo	150	3	450	6	14	3	60
Shooting Segno	200	3	600	15	34	3	147
Swimming	600	8	4800	6	34	8	320
Table Tennis	300	8	2400	21	37	8	464
Taekwondo Poomsae	500	0	0	16	24	2	80
Taekwondo Kyorugi	500	0	0	28	24	5	260
Tennis	180	9	1620	20	71	9	819
		Totale		16.060	Totale		5.216
		Media / Giorno		1.147	Media/Giorno		373
		Totale generale	21.216				
		Media giorno totale	1520				

3. SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE A BUFFETT

All'interno di ogni impianto di competizione (n.32) dovrà essere allestita una piccola <u>lounge</u> dedicata ove verrà offerto un servizio di piccolo ristoro a buffet. Tale servizio, secondo quanto previsto dai requisiti minimi, dovrà essere garantito su 3 turni (colazione, pranzo, cena)

I menu offerti dovranno tener conto anche degli orari dell'evento sportivo, e dovranno contenere:

- Pasta e/o zuppa del giorno
- Secondo di carne con contorno
- Salumi e formaggi locali (es. Salsiccia Napoli, Mozzarella di bufala campana DOP, Provola Agerola)
- Snack salato (Pizza, arancine, crocché ecc)
- Altri piatti tipici
- Verdure fresche e cotte
- Frutta fresca
- Dessert al taglio ed al cucchiaio
- Pane, grissini, ecc.
- Vini, acqua, bibite, caffè.



Di seguito si riporta in forma tabellare la stima dei pasti a buffet necessari per i punti di ristoro per singolo sport:

Sport	Impianti	Media Stampa	Media ed altri accreditatri	Days
Archery	1	15	30	5
Artistic Gym	1	30	20	5
Rythmic Gym	1	30	20	3
Athletics	1	60	100	6
Basketball Main	1	75	60	9
Basketball 2	3	12	20	9
Diving	1	25	60	8
Fencing	1	25	35	6
Football Main	1	75	60	11
Football 2	6	25	20	11
Judo	1	15	30	5
Rugby 7 Main	1	30	40	4
Sailing	1	15	25	5
Shooting Volo	1	10	10	3
Shooting Segno	1	10	15	3
Swimming	1	15	60	10
Table Tennis	1	10	30	8
Taekwondo	1	15	30	7
Tennis	1	25	60	9
Volleyball Main	1	50	60	9
Volleyball 2	4	8	10	9
Waterpolo	2	15	30	13

Totale pasti	11.425
--------------	--------

Tutte le lounge vanno presidiate da almeno un cameriere.

Il Servizio prevede anche l'organizzazione per n° 3 rinfreschi a buffet di standard alto per eventi speciali (cerimonie di apertura e chiusura, n. 1 evento intermedio). Si prevede la fornitura di n° 500 pasti a buffet per ogni evento per un totale di bn° 1500 pasti.



Il quantitativo esatto dell'utenze che usufruiranno del servizio di ristorazione tramite i *Meal Box* verrà convenuto con l'O.E. entro 1 mese dall'inizio dell'evento e lo stesso potrà variare del 10 %.

4. Oneri a carico dell'appaltatore

Pertanto, l'agenzia necessita di acquisire da un operatore specializzato dovrà essere in grado di garantire le seguenti attività:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- Raccolta delle prenotazioni del Meal Box mediante l'utilizzo di un sistema computerizzato
 che consenta ad ogni utente autorizzato di prenotare secondo i propri gusti e nei limiti
 delle disponibilità;
- La produzione dei Meal Box per tutte le tipologie di utenti;
- Il confezionamento Meal Box in monoporzione (1 pasto completo);
- Il trasporto e la consegna dei Meal Box presso tutti i luoghi deputati al consumo degli stessi Meal Box;
- La somministrazione dei Meal Box agli utenti autorizzati;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei Meal Box e di ogni altro spazio utilizzato;
- Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei Meal Box;
- Il ritiro, presso tutti i luoghi di consumo dei Meal Box, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei Meal Box e il relativo lavaggio;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti locali di produzione e di consumo dei Meal Box ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- L'utilizzo dei Meal Box non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No- Profit secondo quanto proposto in sede di offerta tecnica.

Tra gli obblighi dell'OEA rientrano inoltre:

• La fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei Meal Box e la contabilizzazione delle prestazioni erogate includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti la fornitura e installazione delle apparecchiature hardware e software e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse.



- L'OEA deve sviluppare i menu nei mesi precedenti le Universiadi in coordinamento con ARU che si riserva l'approvazione degli stessi.
- 5 differenti menu giornalieri a rotazione per assicurare 2.500 Kcal al giorno;
- Garantire la continuità del servizio nelle Aree di distribuzione a BUFFET per tutta la durata giornaliera degli eventi
- La fornitura di allestimenti vari (es. stand di distribuzione, tavoli e sedie) e di almeno 1 forno a microonde per ogni 100 utenti presenti sugli impianti

5. DURATA DELL'APPALTO

Il servizio oggetto del presente capitolato ha durata dalla sottoscrizione del contratto fino al 30 luglio 2019.

STIMA IMPORTI A BASE D'APPALTO

Il prezzo unitario relativo ad ogni singolo *meal box* è pari ad € 20,00 oltre IVA. (importo soggetto a ribasso € 20.00).

Il prezzo unitario relativo ad ogni servizio a buffet/persona è pari ad € 20,00 oltre IVA (importo soggetto a ribasso € 20.00).

Il numero dei pasti per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto è determinano, in **37.733** per tutta la durata dell'evento come di seguito riportato:

TIPOLOGIA	N° UTENTI
MEAL BOX	21.276
SERVIZIO BUFFET	14.957
EVENTI (servizio buffet)	1.500
TOTALE UTENZE	37.733
COSTO SINGOLO MEAL BOX	€ 20,00
COSTI ALLESTIMENTO AREE DI	€ 50.000
DISTRIBUZIONE (TAVOLI-SEDIE- FORNI	
A MICROONDE ECC.ECC.)	
IMPORTO APPALTO	€ 804.660,00



Il valore presunto complessivo per la durata dell'appalto è determinato in € **804.660,00** (EURO ottocentoquattromilaseicentosessanta/00) oltre IVA.

L'importo dell'appalto saranno corrisposti a misura

QUADRO ECONOMICO

A) IMPORTO SERVIZI		
A.1 Servizio di preparazione e di distribuzione	meal box e di ristorazione (a	
misura)		804.660,00 €
IMP	ORTO A BASE DI APPALTO totale A	804.660,00 €
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTR	AZIONE	
B.1 spese generali		9.000,00€
B.2 imprevisti		9.576,88€
		16.093,20
B.3 incentivo per funzioni tecniche(art. 113 D.I	_gs. 50/2016)	€
B.4 iva 22% su A ,B1 e B2		179.312,11€
B.5 contributo Anac		375,00€
SOMME A DISPOSIZIONE	Totale B)	214.357,19€
TOTALE COMPLESSIVO Totale (A+B)		1.019.017,19€