

COMUNE DI GIAVENO

PROGETTO DI SERVIZIO

Affidamento del servizio di refezione e fornitura derrate alimentari per la Residenza Anziani

“Silvana Ramello” e per i dipendenti comunali

(ai sensi dell’art. 41 del D.Lgs. 36/2023)

1. Premessa

Il presente Progetto di Servizio viene redatto ai sensi dell’art. 41, commi 1, 12 e 13 del D.Lgs. 36/2023, quale documento tecnico necessario alla programmazione, progettazione e successiva gara relativa al servizio di refezione e fornitura derrate alimentari destinati alla Residenza Anziani “Silvana Ramello” e ai dipendenti comunali.

Il documento recepisce integralmente quanto previsto dal Capitolato tecnico e rappresenta la base per:

- deliberazione di approvazione del progetto;
- determinazione a contrarre;
- disciplinare di gara;
- definizione dei livelli minimi di prestazione;
- definizione dei costi del personale e del valore dell’appalto.

Il Comune di Giaveno è qualificato SF2 ai sensi dell’art. 62 del Codice e può svolgere procedure aperte fino alla soglia comunitaria, garantendo piena autonomia procedurale.

2. Quadro normativo

Il progetto è redatto in riferimento a:

- D.Lgs. 36/2023
 - art. 36 – programmazione e progettazione
 - art. 41 – progettazione di servizi e forniture
 - art. 57 – requisiti di partecipazione
 - art. 71 – procedure
 - art. 80 – clausole sociali e CCNL
 - art. 108 – OEPA
 - art. 112 – principio del risultato
 - art. 120 – rinnovo e proroga tecnica
- D.M. 10 marzo 2020 n. 65 (CAM – ristorazione collettiva)
- Reg. CE 852/2004 (igiene alimenti)
- D.Lgs. 81/08 (sicurezza lavoro)
- Linee guida ASL TO3
- CCNL ristorazione collettiva
- Prezzi di riferimento ANAC – aggiornamento luglio 2025
- Tavola costi manodopera ristorazione collettiva – aggiornamento gennaio 2026

3. Contesto di servizio

La Residenza “Ramello” accoglie ospiti anziani con diverse esigenze dietetiche. Il servizio deve garantire:

- preparazione pasti con grammature adeguate;
- diete specialistiche certificate;
- continuità per 365 giorni/anno;
- controllo completo filiera alimentare;
- approvvigionamento costante delle derrate per colazioni e merende.

Il Comune fornisce refezione anche ai dipendenti pubblici, su giorni lavorativi.

4. Oggetto dell'appalto

L'appalto comprende:

4.1 Preparazione e somministrazione pasti per la Residenza “Ramello”

- Pranzo e cena.
- Menù stagionali su 4 settimane, validati ASL.
- Diete mediche, disfagia, religiose, consistenze variate.
- Veicolazione e mantenimento temperatura.

4.2 Fornitura derrate alimentari

- Colazioni, merende, dispensa.
- Prodotti speciali.
- *NOVITÀ capitolato*: **Gestione del magazzino affidata al Comune** (inventario, ordini, stoccaggio).

4.3 Refezione dipendenti comunali

- Pasti giornalieri nei giorni lavorativi.

5. Durata del contratto

- **Durata principale**: 36 mesi
- **Rinnovo contrattuale**: 12 mesi (art. 120, co. 10 lett. a – opzionale)

6. Quadro economico complessivo

6.1 Valore complessivo del contratto (36 mesi + rinnovo)

€ 744.180,00 IVA esclusa

Ripartizione:

Voce	Importo
Residenza Anziani “Ramello”	€ 704.300,00
Dipendenti comunali	€ 38.880,00
Oneri sicurezza (DUVRI)	€ 1.000,00
Totale	€ 744.180,00

6.2 Costo della manodopera

Il costo della manodopera annuo stimato è pari a: **€ 126.225,48 annui IVA esclusa**

Calcolato sulla base di:

- CCNL ristorazione collettiva
- Tabelle Ministero del Lavoro (aggiornamento gennaio 2026)

6.3 Tabella base d'asta

Pasti Residenza Ramello – Annui 25.550

Voce	Quantità annua	Prezzo unitario	Importo netto	IVA 10%	Totale annuo
Pasti anziani	25.550	€ 6,50	€ 166.075,00	€ 16.607,50	€ 182.682,50

Pasti dipendenti comunali – Annui 1.800

Voce	Quantità annua	Prezzo unitario	Importo netto	IVA 4%	Totale annuo
Dipendenti	1.800	€ 5,40	€ 9.720,00	€ 388,80	€ 10.108,80

6.4 Importo aggiuntivo derrate

Per colazioni e merende:

€ 10.000,00 annui IVA esclusa

7. Standard qualitativi e CAM

Obblighi principali:

- conformità CAM (D.M. 65/2020);
- filiera corta ove possibile;
- prodotti BIO per le percentuali richieste;
- obbligo tracciabilità;
- riduzione rifiuti;
- uso materiali compostabili;
- sistemi di autocontrollo HACCP quotidiani.