

**PROGETTO AI SENSI DELL' ART. 41 DEL D. LGS. 50/2016
CONTRATTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
FORNITURA PASTI A DOMICILIO DELLA POPOLAZIONE
ANZIANA E/O DISABILE E AL CENTRO SOCIALE POTENZIATO
PER IL PERIODO OTTOBRE 2025-MARZO 2026.**

1) INTRODUZIONE

L'art 41, commi 12, 13 e 14 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 prevede che:

“12. La progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio. L'allegato I.7 definisce i contenuti minimi del progetto.

13. Per i contratti relativi a lavori, servizi e forniture, il costo medio del lavoro è determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative, tenuto conto della dimensione o natura giuridica delle imprese, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo medio del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più affine a quello preso in considerazione. Per i contratti relativi a lavori, il costo dei prodotti, delle attrezzature e delle lavorazioni è determinato facendo riferimento ai prezzi correnti alla data dell'approvazione del progetto riportati nei prezzari aggiornati predisposti annualmente dalle regioni e dalle province autonome o adottati, dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti che, in base alla natura e all'oggetto dell'appalto, sono espressamente autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti a non applicare quelli regionali a non applicare quelli regionali. I criteri di formazione ed aggiornamento dei prezzari regionali sono definiti nell'allegato I.14. In mancanza di prezzari aggiornati, il costo è determinato facendo riferimento ai listini ufficiali o ai listini delle locali camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura oppure, in difetto, ai prezzi correnti di mercato in base al luogo di effettuazione degli interventi.

14. Nei contratti di lavori e servizi, per determinare l'importo posto a base di gara, la stazione appaltante o l'ente concedente individua nei documenti di gara i costi della manodopera secondo quanto previsto dal comma 13. I costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.”

L'art. 4-bis dell'allegato I.7 prevede che:

“1. La progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti. I contenuti minimi del progetto sono costituiti almeno da una relazione generale illustrativa, da capitolato tecnico e da documento di stima economica secondo le previsioni di cui all'articolo 41, commi 13 e 14, del codice.”

Questo documento costituisce il progetto per il contratto per la gestione del servizio di fornitura pasti a domicilio della popolazione anziana e/o disabile e al Centro Sociale potenziato per il periodo ottobre 2025-marzo 2026.

Il progetto, nel rispetto dei contenuti minimi definiti nell'allegato I.7, è costituito da:

- relazione tecnico illustrativa del contesto in cui sono inseriti i servizi con indicazione degli obiettivi da perseguire attraverso l'affidamento dell'appalto, le funzioni che dovranno essere svolte, i fabbisogni e le esigenze da soddisfare;
- indicazioni e disposizioni relative alla stesura dei documenti relativi alla sicurezza;
- calcolo della spesa per l'acquisizione dei servizi - quadro economico;

- criteri di aggiudicazione;
- criteri ambientali minimi.

2) Relazione tecnico illustrativa

L'affidamento ha per oggetto il servizio di fornitura e consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti in carico all'amministrazione comunale e presso il Centro Sociale Potenziato in Via Buon Gesù 17.

Questo servizio è identificato nel vocabolario comune degli appalti con il codice principale CPV 55521100-9: Servizi di fornitura pasti a domicilio o altro CPV equivalente.

Il servizio di fornitura pasto a domicilio della popolazione anziana e/o disabile e al centro sociale potenziato si colloca tra gli interventi e le misure di carattere domiciliare e semiresidenziale attivati al fine di favorire la permanenza degli utenti in condizioni di fragilità socioeconomica nel proprio ambiente di vita, prevenire l'emarginazione, ridurre le esigenze di ricorso a strutture residenziali.

La normativa principale di riferimento è la seguente:

- legge dell'8 novembre del 2000 n. 328 (Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali);
- legge regionale del 12 marzo 2008, n. 3 (Governo della rete degli interventi e dei servizi alla persona in ambito sociale);
- deliberazione di Consiglio comunale del 28 gennaio 2021, n. 5 (Regolamento Comunale per l'erogazione degli interventi e delle misure nei confronti degli anziani e disabili);
- deliberazione di Giunta Comunale del 30 marzo 2021, n. 57 (Disposizioni operative relative agli interventi e alle misure di carattere domiciliare per anziani e disposizioni operative relative agli interventi e alle misure di carattere semiresidenziali per anziani).

L'appalto avrà inizio, presumibilmente, con la gestione del servizio il 1° ottobre 2025 e terminerà con la gestione del servizio il 31 marzo 2026.

I destinatari del servizio sono persone residenti nel comune di Rho, anziane di età pari o superiore a 65 anni e/o disabili in possesso di certificato di invalidità o in condizioni di fragilità socioeconomica.

MACRO OBIETTIVI:

- Mantenere l'anziano nel suo contesto di vita, aumentando le prestazioni di cura ed assistenza;
- Sostenere l'autonomia dei soggetti fragili.

SOTTO OBIETTIVI:

- Realizzare un servizio che potenzi l'offerta già in essere attraverso il SAD. • Ritardare l'istituzionalizzazione dell'anziano salvaguardando il suo ambiente di vita;
- Sostenere le famiglie con anziani non autosufficienti;
- Prevenire, per quanto possibile, incidenti domestici ed eventi invalidanti;
- Costruire una Rete di Prossimità.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Fornire il Pasto a Domicilio;

- Stabilire una dieta equilibrata alle caratteristiche e ai fabbisogni specifici dell'utenza desiderata;
- Valutare e Monitorare periodicamente la condizione sociale degli anziani fragili in carico al servizio;
- Attivare interventi *ad hoc* in un'ottica di rete con altri soggetti, anche non istituzionali.

Il servizio di fornitura pasti a domicilio consiste nell'approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti presso il centro di cottura dell'aggiudicatario o presso quello di altro soggetto individuato dalla stessa. Il confezionamento degli alimenti avviene tramite l'utilizzo di contenitori monodose e trasporto degli stessi dal centro di cottura dell'aggiudicatario al domicilio degli utenti segnalati dall'amministrazione comunale, con automezzi idonei e igienicamente rispondenti alle caratteristiche e alle prestazioni richieste dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Il servizio si svolge per n. 52 settimane all'anno. L'aggiudicatario dovrà rispettare i seguenti standard:

- n. 7 giorni alla settimana;
- I pasti sono da prelevare dal centro di cottura e da consegnare al domicilio degli utenti direttamente all'interno dell'abitazione dall'incaricato dell'aggiudicatario;
- Consegna dei pasti presso gli indirizzi forniti, allegati al capitolato e che saranno soggetti a variazioni periodiche;
- Il contenitore andrà ritirato il giorno stesso della consegna o, in alternativa, contestualmente alla consegna del pasto successivo e riportato al centro di cottura;
- Il contenitore non può essere assolutamente lasciato fuori dall'abitazione;
- Se l'utente è assente il contenitore va riportato al centro di cottura e ne va data comunicazione all'ufficio servizi sociali;
- L'attività di distribuzione del pasto a domicilio termina con la riconsegna degli eventuali pasti non consegnati e la riconsegna dei contenitori mono dose vuoti al centro cottura.
- Nella consegna del pasto potrà essere richiesta anche la consegna di appositi contenitori aggiuntivi relativi al pasto serale o da consumarsi o in uno o più giorni successivi considerati festivi; predetti pasti dovranno essere confezionati in modo tale da garantire le qualità organolettiche e la loro conservazione. Tali pasti potranno contemplare la preparazione di pietanze che richiedano il completamento della cottura e/o il riscaldamento in forno a microonde;
- I pasti, imballati in contenitori monodose, dovranno essere ritirati dal centro di cottura dell'aggiudicatario non prima delle ore 10,30 e consegnati al domicilio degli utenti non più tardi delle ore 13,00;
- Il servizio di consegna pasto dovrà essere effettuato utilizzando automezzi nelle disponibilità dell'aggiudicatario;
- È facoltà discrezionale dell'aggiudicatario proporre di provvedere all'apertura dei contenitori nell'abitazione dell'utente.

Il servizio di fornitura pasti presso il Centro Sociale Potenziato, sin da ora denominato CSP, di Via Buon Gesù, 17 consiste nell'approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti presso il centro di cottura dell'aggiudicatario o presso quello di altro soggetto individuato dalla stessa; il confezionamento degli alimenti avviene tramite l'utilizzo di contenitori multidose e trasporto degli stessi dal centro di cottura dell'aggiudicatario al CSP con automezzi idonei e igienicamente

rispondenti alle caratteristiche e alle prestazioni richieste dalle vigenti norme igienico-sanitarie; i pasti vengono somministrati agli utenti del CSP mediante personale dell'aggiudicatario.

Il servizio si svolge per n. 50 settimane all'anno. L'aggiudicatario dovrà rispettare i seguenti standard:

- n. 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì generalmente, per n. 50 settimane per anno solare;
- I pasti sono da prelevare dal centro di cottura dell'aggiudicatario e da consegnare alla sede del CSP;
- I pasti dovranno essere somministrati agli utenti con personale dell'aggiudicatario adeguatamente formato, coordinato ed in possesso dei requisiti e dei dispositivi previsti dalle norme;
- Il pasto dovrà essere scodellato a cura dell'aggiudicatario, preferibilmente nel locale cucina, e consegnato al tavolo degli utenti da parte dei soggetti gestori del CSP;
- Non è prevista a carico dell'aggiudicatario l'operazione di apparecchiamento, sparcchiamento e sanificazione degli spazi del CSP;
- Il pasto giornaliero dovrà essere somministrato agli utenti tra le ore 12,00 e le ore 13,00;
- Il pasto in occasione dei pranzi sociali dovrà essere scodellato tra le ore 12,00 e le 14,00 oppure tra le ore 18,00 e le 20,00. La collocazione di tali fasce orarie potrà subire modificazioni in relazione alla programmazione delle attività nel CSP. Di tale variazione dovrà essere data comunicazione all'aggiudicatario almeno cinque giorni prima.

3) Indicazioni e disposizioni relative alla stesura dei documenti relativi alla sicurezza

I servizi oggetto del presente progetto di gara si svolgeranno prevalentemente in luoghi che non sono nella disponibilità giuridica del Comune. Il concetto di "disponibilità giuridica" dei luoghi, che si contrappone a quella di mera disponibilità materiale, evidenzia il fatto che l'operatività della norma riguarda le operazioni commerciali di *outsourcing* (appalto, contratto d'opera e somministrazione, oltre alle figure atigue) che si realizzano attraverso l'esecuzione del servizio in locali che sono e restano strettamente collegati al committente, il quale ne ha la disponibilità giuridica attraverso un titolo a ciò legittimante.

Il Ministero del Lavoro e della previdenza sociale con la Circolare 14 novembre 2007, n. 24, ha fornito l'indirizzo secondo il quale siano da ritenersi esclusi dall'ambito di obbligatorietà della redazione del D.U.V.R.I. *"le attività che, pur rientrando nel ciclo produttivo aziendale, si svolgano in locali sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per lo stesso di svolgere nel medesimo ambiente gli adempimenti stabiliti dalla legge"*.

Parimenti l'ex AVCP, ora ANAC, con la propria determinazione n. 3/2008 del 5 marzo 2008 premettendo che si parla di *"interferenza nella circostanza in cui si verifica un 'contatto rischioso' tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti"* ha sostanzialmente formulato le medesime considerazioni svolte dal Ministero del Lavoro.

Per la parte di servizio realizzata nel centro cottura nella disponibilità dell'aggiudicatario (approvvigionamento e produzione) e per la fase di consegna dei pasti, rimangono quindi fermi gli obblighi generali in materia di sicurezza del lavoro ma non sono presenti condizioni di interferenza.

Per la parte di servizio legata alla distribuzione dei pasti nel centro sociale potenziato, invece, si verifica una condizione di interferenza con il personale dell'associazione Anteas, che gestisce il centro, e, saltuariamente, con incaricati comunali o manutentori.

Per questa ragione è stato redatto il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze d.u.v.r.i..

Nel documento allegato sono stati analizzati e valutati i relativi rischi, che, nel caso di specie sono limitati nel tempo e possono essere mitigati con procedure e indicazioni di comportamento.

Prima della stipula del contratto verrà fornito il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con quanto occorre, con le informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'appaltatore dovrà esplicitare in sede di gara, e con le eventuali proposte di integrazioni dell'appaltatore stesso. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto;

Dopo la stipula del contratto l'appaltatore dovrà redigere il "Verbale di riunione per il sopralluogo congiunto" da sottoscrivere tra il Responsabile del procedimento della Committenza, il Direttore Tecnico della Ditta Aggiudicataria del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza dell'associazione;

Entro 30 giorni dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Il DUVRI sarà comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

4) Calcolo della spesa per l'acquisizione dei servizi - quadro economico

Il valore dell'appalto corrispondente al valore complessivo del contratto è quello risultante dall'aggiudicazione.

L'importo complessivo stimato ai fini dell'art. 14, comma 4 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 è pari a 139.394,40 euro, oltre oneri di legge ed è integralmente finanziato dal bilancio comunale verso l'appaltatore, perché le tariffe di compartecipazione pagate dall'utenza saranno incassate dal Comune di Rho.

Il quadro economico di base è il seguente:

Descrizione pasti	n. medio pasti mensili		Prezzo singolo pasto		Me	n. totale pasti	Totale costo mensili	Prezzo pasto ivato		Variante per quantità 13,0 %	Totali senza iva	Totale base senza iva
	pasti mensili	prezzo	prezzo	prezzo				prezzo	prezzo			
Pasti a domicilio	1513	12,30 €	6	9078		111.659,40 €	13,53 €	122.825,34 €	1180	14.514,00 €	126.173,40 €	
Pasti al Centro												
Sociale Potenziato	180	7,80 €	6	1080		8.424,00 €	8,58 €	9.266,40 €	140	1.092,00 €	9.516,00 €	
Sociale	70	7,80 €	6	420		3.276,00 €	8,58 €	3.603,60 €	55	429,00 €	3.705,00 €	
Totale	1763			10578		123.359,40 €		135.695,34 €	1375	16.035,00 €	139.394,40 €	

L'Amministrazione ha la facoltà di apportare un aumento o una diminuzione dei servizi entro i limiti di legge, secondo le previsioni recate dallo schema di contratto. Questa facoltà è appunto quantificata in termini di opzioni di varianti/modifica del contratto.

Sulla base delle informazioni storiche legate alla gestione del servizio, il piano economico di gestione del servizio è così stimato:

Piano economico	Incidenza	Importo
Personale	43%	59.756,84 €
Derrate	42%	58.800,00 €
Confezionamento	3%	4.200,00 €
Consegna (automezzi)	4%	6.000,00 €
Costi generali	3%	4.000,00 €
Utile	5%	6.637,56 €
	100%	139.394,40 €

Quanto al costo del personale, si è tenuto conto degli aumenti contrattuali recentemente recepiti nelle tabelle ministeriali approvate per il contratto collettivo nazionale individuato:

CCNL id	CCNI Titolo	Firmati datoriali	Firmatari sindacali
H05Y	CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	FIPE; LEGACOOP PRODUZIONE E SERVIZI; CONFCOOPERATIVE LAVORO E SERVIZI; AGCI SERVIZI; CONFCOMMERCIO	FILCAMS CGIL; FISASCAT CISL; UILTUCS UIL; UGL TERZIARIO

Tenendo conto delle informazioni storiche e degli attuali volumi di consegna dei pasti, è stato stimato il costo del personale, secondo uno scenario che preveda comunque il ricorso a personale proprio per la consegna dei pasti.

Il calcolo di dettaglio, su base annua, è il seguente:

Profilo	Ore settimanali	Incidenza	Totale ore	Costo orario	Totale costo
Cuoco	12	10,91%	624	22,76	14.202,24 €
Cuoco	3	2,73%	156	22,76	3.550,56 €
Cuoco	3	2,73%	156	22,76	3.550,56 €
Addetto confezionamento	6	5,45%	312	21,43	6.686,16 €
Addetto mensa	12	10,91%	624	20,42	12.742,08 €
Addetto mensa	18	16,36%	936	20,42	19.113,12 €
Addetto mensa	18	16,36%	936	20,42	19.113,12 €
Addetto mensa	18	16,36%	936	20,42	19.113,12 €
Addetto mensa	18	16,36%	936	20,42	19.113,12 €
Dietista	1,5	1,36%	78	20,42	1.592,76 €
Coordinatore	0,5	0,45%	26	28,34	736,84 €
	110	100,00%			119.513,68 €

Il costo del personale annuo è stato quindi proporzionato alla durata dell'affidamento (sei mesi), determinando così il valore di **59.756,84 euro** indicato nel piano economico.

L'operatore economico potrà rideterminare il costo del personale in base alle modalità organizzative di erogazione del servizio e alla metodologia di produzione e consegna del pasto, tenendo conto delle disposizioni del Capitolato.

5) Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato con affidamento diretto ex art. 50, comma 1, lett. b) del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

Perciò, non è previsto alcun criterio di aggiudicazione. Il RUP valuterà complessivamente l'offerta presentata e affiderà il servizio all'operatore qualora presenterà un preventivo tecnico-economico ritenuto consono e adatto alle esigenze dell'Ente, fermi restando i requisiti previsti dalla lettera d'invito.

Ai sensi dell'art. 17, comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, e successive modifiche ed integrazioni, questa procedura sarà affidata con atto unico di determinazione che conterrà, in modo semplificato, l'oggetto dell'affidamento, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, i requisiti di carattere generale, nonché il possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti.

6) Criteri ambientali minimi

L'art. 57, comma 2 del Codice prevede l'obbligo per le stazioni appaltanti di inserire nella documentazione progettuale (relazione progettuale) le specifiche tecniche di base del prodotto e/o servizio e delle condizioni contrattuali da rispettare nell'esecuzione del contratto contenute nei criteri ambientali minimi (CAM), determinati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto, si applicano i Criteri ambientali minimi recati dal decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, n. 65 (Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.).

Per le caratteristiche del servizio, si applicano i capitoli "*E. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive*" ed "*F. Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari*".

Per quanto riguarda il capitolo E citato, sono applicate le disposizioni riferite alla "*degenze simili (case di riposo)*" che sono più affini alla tipologia di utenza servita.

Rho, 5/09/2025

IL RESPONSABILE UNICO DEL
PROCEDIMENTO

Dott. Francesco Reina