

COMUNE DI POZZUOLO MARTESANA

RELAZIONE AL PEF

DETERMINAZIONE ANALITICA DEL COSTO DEL SERVIZIO

Servizio di Refezione Scolastica, Centro Ricreativo Estivo e Pasti a Domicilio

Contratto misto (concessione/appalto) — art. 182, c. 5, D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36

Lotto 1 | Concessione quinquennale 01/09/2026 – 31/08/2031

1. Costo del personale — calcolo analitico su CCNL H05Y

CCNL applicato: Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo — FIPE/Confcommercio — rinnovo **05/06/2024** — Cod. CNEL **H05Y**.

Comunicato dall'operatore uscente ai sensi dell'art. 57, c. 2, D.lgs. 36/2023 (clausola sociale).

Parametri tabellari CCNL H05Y vigenti post-rinnovo 05/06/2024:

4° livello (Cuoco): base FT € 1.877,61/mese | Scatto € 23,05/mese

5° Livello (autista): base FT € 1.719,28/mese | Scatto € 21,49

6° Super livello (ASM): base FT € 1.659,64/mese | Scatto € 20,74/mese | Max scatti: 6 (1 ogni 3 anni, maturati a 3, 6, 9, 12, 15, 18 anni di anzianità)

Tipo contratto: **Tempo Indeterminato con Cessazione Stagionale (C/SE)** — 10 mesi attivi (settembre–giugno) + 13^a mensilità (tredicesima di giugno) + 14^a mensilità (quattordicesima di agosto) = **12 mensilità equivalenti/anno**

Contributi datore: INPS **29,50%** | INAIL ristorazione collettiva **2,50%** | TFR **1/13,5 = 7,41%** (art. 2120 c.c.)

Moltiplicatore totale costo datore sul lordo annuo: $1 + 0,2950 + 0,0250 + 0,0741 = \mathbf{1,3941}$

Formula: $(\text{Base FT} + n_scatti \times \text{Scatto FT}) \times (\text{ore_sett}/40) = \text{Lordo mensile PT} \rightarrow \times 12 = \text{Lordo annuo} \rightarrow \times 1,3941 = \text{Costo datore}$

Data di riferimento per il conteggio degli scatti di anzianità: **01/09/2026** (decorrenza nuova concessione)

Personale in servizio: **15 dipendenti — livelli CCNL 4°, 5° e 6° Super**, contratto T.Ind. C/SE. Ore settimanali totali dichiarate: **257,5h/sett.** (11 dipendenti \times 15h + 1 dipendente \times 22,5h + 2 dipendenti \times 20h + 1 dipendente \times 30h).

N.	Mansione / Figura	Livello	PT %	Data ass.	Anni serv.	Scatti	Lordo mens. PT (€)	Lordo annuo ×12 (€)	INPS 29,5% (€)	INAIL 2,5% (€)	TFR 7,41% (€)	TOT DATORE (€)
DIPENDENTI ORIGINALI (n. 1–12) — già compresi nel PEF con 12 addetti												
1	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	28/10/2002	23.8	6 ★	€ 669,03	€ 8028,36	€ 2368,37	€ 200,71	€ 594,69	€ 11.192,13
2	Addetta Servizi Mensa	6° Super	56.25%	08/01/2003	23.6	6 ★	€ 1003,55	€ 12.042,54	€ 3552,55	€ 301,06	€ 892,04	€ 16.788,19
3	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	01/09/2001	25.0	6 ★	€ 669,03	€ 8028,36	€ 2368,37	€ 200,71	€ 594,69	€ 11.192,13
4	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	01/09/2001	25.0	6 ★	€ 669,03	€ 8028,36	€ 2368,37	€ 200,71	€ 594,69	€ 11.192,13
5	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	17/09/2001	25.0	6 ★	€ 669,03	€ 8028,36	€ 2368,37	€ 200,71	€ 594,69	€ 11.192,13
6	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	01/09/2005	21.0	6 ★	€ 669,03	€ 8028,36	€ 2368,37	€ 200,71	€ 594,69	€ 11.192,13
7	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	03/12/2007	18.7	6 ★	€ 669,03	€ 8028,36	€ 2368,37	€ 200,71	€ 594,69	€ 11.192,13
8	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	07/04/2008	18.4	6 ★	€ 669,03	€ 8028,36	€ 2368,37	€ 200,71	€ 594,69	€ 11.192,13
9	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	22/10/2008	17.9	5	€ 661,25	€ 7935,03	€ 2340,83	€ 198,38	€ 587,78	€ 11.062,02
10	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	19/09/2018	8.0	2	€ 637,92	€ 7655,04	€ 2258,24	€ 191,38	€ 567,04	€ 10.671,69
11	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	07/01/2019	7.6	2	€ 637,92	€ 7655,04	€ 2258,24	€ 191,38	€ 567,04	€ 10.671,69
12	Addetta Servizi Mensa	6° Super	37.50%	20/09/2023	2.9	0 ·	€ 622,37	€ 7468,38	€ 2203,17	€ 186,71	€ 553,21	€ 10.411,47
13	Autista (DET)	5°	50.00%	16/09/2024	2.0	0 ·	€ 859,64	€ 10.315,68	€ 3043,13	€ 257,89	€ 764,12	€ 14.380,82
14	Addetta Mensa	6° Super	50.00%	25/09/2007	18.9	6 ★	€ 892,04	€ 10.704,48	€ 3157,82	€ 267,61	€ 792,92	€ 14.922,84
15	Cuoco (tutto l'anno)	4°	75.00%	24/08/1998	28.0	6 ★	€ 1511,93	€ 21.167,06	€ 6.244,28	€ 529,18	€ 1.567,93	€ 29.508,44
SUBTOTALE 15 DIPENDENTI — retribuzioni + INPS + INAIL + TFR												€ 196.762,07

La percentuale di “part time” indicata nella tabella di cui sopra per il personale identificato con il **numero 13 - 14 e 15** non si riferisce al contratto, ma è da intendersi quale percentuale sul totale delle ore contrattuali dedicate esclusivamente alla commessa di Pozzuolo Martesana.

Riepilogo costo personale	Importo (€)
Subtotale 15 lavoratori — retribuzioni + INPS + INAIL + TFR	€ 196.762,07
Sorveglianza sanitaria D.lgs. 81/2008 (€ 100 × 15 dipendenti)	€ 1.500,00
DPI e divise di lavoro (€ 200 × 15 dipendenti)	€ 3.000,00
Formazione obbligatoria sicurezza e HACCP (€ 100 × 15 dipendenti)	€ 1.500,00
Totale base con arrotondamento (senza buffer)	€ 203.000,00
Buffer prudenziale 5% (voci integrative aziendali — <i>clausola sociale art. 57 D.lgs. 36/2023</i>)	+ € 10.150,00
TOTALE COSTO DEL PERSONALE	€ 213.150,00

Dipendenti n. 1–8: 6 scatti maturati (massimo). Il costo è stabile per tutta la durata della concessione, salvo rinnovi CCNL.

Dipendente n. 9 (ass. 22/10/2008 — 17 anni e 10 mesi al 01/09/2026): 5 scatti maturati. Il 6° scatto matura il 22/10/2026 (circa 50 giorni dopo l'avvio): incremento nel 1° anno pari a circa € 94/anno sul costo datore.

Dipendenti n. 10 e 11 (ass. 2018–2019): 2 scatti maturati. Il 3° scatto matura nel corso della concessione. Verificare le date esatte per aggiornamento in fase di avvio.

Dipendente n. 12 (ass. 20/09/2023 — 2 anni e 11 mesi): 0 scatti al 01/09/2026. Primo scatto il 20/09/2026 (20 giorni dopo l'avvio): incremento immediato di circa € 94/anno.

Dipendente n. 13 — Autista L5, DET 50%, ass. 16/09/2024: 0 scatti al 01/09/2026 (meno di 3 anni). Contratto a tempo DETERMINATO.

Dipendente n. 14 — Addetta Mensa L6S, INDET 50%, ass. 25/09/2007: 6 scatti maturati (massimo). Costo stabile per tutta la concessione.

Dipendente n. 15 — Cuoco L4, INDET 75%, ass. 24/08/1998, NESSUNA sospensione estiva: 6 scatti maturati (28 anni di anzianità). Livello 4° e 75% PT rendono questo il dipendente più costoso (€ 29.508,44). Lavora tutto l'anno senza sospensione estiva: costo calcolato su 14 mensilità (12 mesi + tredicesima + quattordicesima intera).

Buffer 5%: applicato per coprire possibili voci integrative aziendali trasferite per clausola sociale (art. 57 D.lgs. 36/2023).

2. Costi fissi e semi-fissi — dettaglio analitico

Le voci di costo fisso sono indipendenti dal volume dei pasti erogati. Il concessionario le sostiene nella misura indicata indipendentemente dall'effettivo utilizzo del servizio.

DETTAGLIO METODOLOGICO — COORDINAMENTO OPERATIVO (€ 10.000/anno)

- Responsabile operativo del servizio (~200 ore/anno × €30/ora) = € 6.000

Attività: supervisione plessi, interfaccia con RUP comunale, gestione turni, comunicazioni con famiglie, gestione variazioni menu

- Gestione amministrativa corrente = € 2.000

Attività: reportistica trimestrale all'Ente, corrispondenza, variazioni iscritti, gestione reclami, fatturazione quota Ente

- Controllo qualità interno = € 2.000

Attività: verifiche periodiche sui locali di distribuzione, conformità HACCP, registrazioni, audit interni

TOTALE: € 6.000 + € 2.000 + € 2.000 = € 10.000

DETTAGLIO METODOLOGICO — HACCP E CONTROLLI (€ 7.000/anno)

- Analisi microbiologiche e chimico-fisiche: campionamenti (alimenti, superfici, acqua) = € 2.800

- Audit annuale del piano di autocontrollo da laboratorio accreditato = € 1.000

- Formazione obbligatoria HACCP del personale (pro-rata annua) = € 800

- Taratura strumentazione di misurazione temperatura (sonde, termometri, registratori) = € 500

- Documentazione, modulistica, materiali di registrazione e tracciabilità = € 700

- Gestione certificazioni diete speciali (allergeni, religione, patologie) = € 200

TOTALE: € 2.800 + € 1.000 + € 800 + € 500 + € 700 + € 200 = € 7.000

DETTAGLIO METODOLOGICO — ASSICURAZIONI (€ 7.000/anno)

- RC Generale — danni a terzi nei locali di distribuzione e durante le operazioni di porzionamento = € 2.000

- RCO / RC Datori di Lavoro — integrazione infortuni sul lavoro sopra copertura INAIL obbligatoria = € 1.500

- RC Professionale / RC Prodotti — danni derivanti da alimenti (intossicazioni, allergeni) = € 1.500

- Altri rischi professionali specifici del servizio = € 2.000

TOTALE: € 2.000 + € 1.500 + € 1.500 + € 2.000 = € 7.000

DETTAGLIO METODOLOGICO — SOFTWARE, HARDWARE E MANUTENZIONE (€ 8.000/anno)

- Canone annuo piattaforma digitale di gestione: iscrizioni, presenze, pagamenti utenti, rendicontazione Ente = € 5.000
 - Manutenzione ordinaria attrezzature di distribuzione nei locali scolastici (a carico concessionario) = € 2.000
 - Hardware e dispositivi digitali: tablet per registrazione presenze, POS per pagamenti, smartphone operativi = € 1.000
- TOTALE: € 5.000 + € 2.000 + € 1.000 = € 8.000

Riepilogo costi fissi e semi-fissi	Importo (€/anno)
Coordinamento operativo e gestione amministrativa	€ 10.000
HACCP, controlli microbiologici, analisi, formazione	€ 7.000
Assicurazioni (RC, RCO, RC professionale, altri rischi professionali)	€ 7.000
Software gestione, hardware e manutenzione attrezzature	€ 8.000
TOTALE COSTI FISSI E SEMI-FISSI	€ 32.000

3. Costi variabili — dettaglio analitico

I costi variabili sono proporzionali al volume dei pasti erogati e variano al variare del numero dei pasti effettivi.

DETTAGLIO METODOLOGICO — DERRATE ALIMENTARI (€ 2,00/pasto)

Composizione del costo per pasto — menu standard conforme ai CAM (D.M. 10 marzo 2020, GU n. 90 del 04/04/2020 — Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva):

Primo piatto (80g pasta/riso sec. + condimento): € 0,35
 Secondo piatto (100g carne/pesce oppure 150g legumi/uova): € 0,75
 Contorno (150g verdura fresca o cotta di stagione): € 0,25
 Frutta fresca (150g): € 0,18
 Pane (50g): € 0,10
 Olio extravergine, sale e condimenti vari: € 0,10
 Diete speciali — pro-rata (allergeni, religione, patologie): € 0,12
 Imballaggi e contenitori per trasporto/distribuzione: € 0,15

TOTALE PER PASTO: € 2,00

Benchmark di mercato Lombardia 2026: range € 1,80–2,20 per servizi con cucina/centro cottura e volumi compresi tra 40.000 e 90.000 pasti/anno. Il valore di € 2,00 è nel range centrale, coerente con l'efficienza attesa di un operatore strutturato.

DETTAGLIO METODOLOGICO — TRASPORTI E VARIE (€ 47.100/anno — costo strutturalmente fisso)

TRASPORTI

Percorso: centro cottura di proprietà del concessionario → plessi scolastici (Comune di Pozzuolo Martesana e Frazione di Trecella). Mezzo del Concessionario.

Costi diretti di trasporto:

2 tragitti A/R al giorno (1 → Pozzuolo Martesana, 1 → Trecella) × 180 giorni scolastici = 360 viaggi/anno
 Costo medio per viaggio (mezzo + autista + carburante + manutenzione pro-rata): € 80

$360 \times € 80 = € 28.800$

Costi logistici fissi:

Manutenzione e sanificazione contenitori termici: € 4.000

Materiali di confezionamento (pellicole termosaldabili, etichette, sigilli tracciabilità): € 4.000

Quota assicurazione mezzo (RCA + kasko parziale): € 2.500

Oneri logistici di carico/scarico e movimentazione: € 1.000

Totale fissi: € 11.500

TOTALE TRASPORTI: € 28.800 + € 11.500 = € 40.300

Nota: il costo è strutturalmente fisso (il mezzo percorre le stesse rotte ogni giorno). Non varia proporzionalmente al numero di pasti.

VARIE

Spese generali: € 6.800

DETTAGLIO METODOLOGICO — ENERGIA CENTRO COTTURA (€ 22.000/anno — quota operativa)

Il centro cottura è di proprietà del concessionario. Le utenze industriali sono integralmente a suo carico.

Celle frigorifere e abbattitori di temperatura (funzionamento continuativo h24/365 gg): € 6.000

Gas metano per cottura (forni a convezione, bollitori, piastre): € 8.000

Lavastoviglie industriale e produzione acqua calda sanitaria: € 3.000

Illuminazione e impianti ausiliari (estrattori fumi, ventilazione): € 2.000

Riscaldamento/raffrescamento locali di produzione: € 3.000

TOTALE ENERGIA: € 22.000

Nota: importo pro-rata sulla produzione di questo servizio (il centro cottura può servire più commesse). Le utenze dei refettori scolastici sono a carico dell'Ente.

Riepilogo costi variabili	€/pasto	Pasti/anno	Totale annuo (€)
Derrate alimentari <i>composizione menu standard CAM D.M. 10/03/2020</i>	€ 2,00	87.180	€ 174.360,00
Trasporti e varie <i>centro cottura → plessi scolastici + logistica fissa</i>	€ 0,54	87.180	€ 47.100,00
Energia centro cottura <i>quota operativa — CC di proprietà del concessionario</i>	€ 0,25	87.180	€ 22.000,00
TOTALE COSTI VARIABILI	€ 2,79		€ 243.460,00