

COMUNE DI LISCATE
DOCUMENTO ISTRUTTORIO
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 2 | 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 (Dietista/Cuoca): minimo tabellare FT stimato ~€ 1.568,66/mese | Scatto ~€ 19,60/mese

6° Super livello (ASM): base FT € 1.659,64/mese | Scatto € 20,74/mese | Max scatti: 6 (1 ogni 3 anni)

Le date di assunzione individuali non sono state comunicate dall'operatore uscente: scatti stimati per analogia.

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

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

Personale in servizio dichiarato dall'operatore uscente: 7 dipendenti su livelli CCNL 4° e 6° Super. Il costo annuo dichiarato è pari a **€ 105.367/anno**. Di seguito la verifica di plausibilità sui minimi tabellari CCNL H05Y, effettuata con scatti stimati per analogia.

VERIFICA DI PLAUSIBILITÀ — Il costo dichiarato (€ 105.367) supera il massimo calcolabile sui minimi tabellari (€ 94.379,87). Lo scarto di € 10.987,13 è attribuibile a voci integrative aziendali (superminimi, indennità) non dichiarate separatamente. Il costo dichiarato dal legale rappresentante è accettato come riferimento attendibile ai sensi dell'art. 57, c. 2, D.Lgs. 36/2023.

N.	Mansione	Livello	Ore/sett.	Scatti (stima)	Mensile PT (€) (stima su minimi)	Lordo ×12 (€)	INPS 29,5%	INAIL 2,5%	TOT CALCOLATO (€) (stima per plausibilità)
1	Dietista	4°	5h	0 (stima)	€ 196,08	€ 2352,99	€ 694,13	€ 58,82	€ 3280,24
2	Cuoca	4°	40h	3 (stima)	€ 1627,46	€ 19.529,52	€ 5761,21	€ 488,24	€ 27.225,60
3	ASM	6°S	18h	3 (stima)	€ 774,84	€ 9298,04	€ 2742,92	€ 232,45	€ 12.962,16
4	ASM	6°S	18h	3 (stima)	€ 774,84	€ 9298,04	€ 2742,92	€ 232,45	€ 12.962,16
5	ASM	6°S	18h	2 (stima)	€ 765,50	€ 9186,05	€ 2709,88	€ 229,65	€ 12.806,03

LOTTO 2 COMUNE DI LISCATO

6	ASM	6°S	18h	1 (stima)	€ 756,17	€ 9074,05	€ 2676,85	€ 226,85	€ 12.649,90
7	ASM	6°S	18h	0 (stima)	€ 746,84	€ 8962,06	€ 2643,81	€ 224,05	€ 12.493,77
									€ 94.379,87

Note: scatti stimati per analogia in assenza delle date di assunzione. Il costo calcolato (€ 94.379,87) è inferiore al costo dichiarato dall'operatore (€ 105.367): lo scarto è nella norma per voci integrative aziendali.

Riepilogo costo personale	Importo (€)
Costo manodopera dichiarato dall'operatore uscente	€ 105.367,00
Sorveglianza sanitaria D.lgs. 81/2008 (€ 100 × 7 dipendenti)	€ 700,00
DPI e divise di lavoro (€ 200 × 7 dipendenti)	€ 1.400,00
Formazione obbligatoria sicurezza e HACCP (€ 100 × 7 dipendenti)	€ 700,00
Arrotondamento	€ 833,00
TOTALE COSTO DEL PERSONALE	€ 109.000,00

Il costo adottato nel PEF (€ 109.000) è basato sul dato dichiarato formalmente dall'operatore uscente, accettato come riferimento ai sensi dell'art. 57, c. 2, D.lgs. 36/2023.

Nota su Livello 4°: il CCNL H05Y prevede livelli specifici per la ristorazione collettiva. Il Livello 4° applicato alla Dietista e alla Cuoca è corretto per mansioni di coordinamento e produzione; il minimo tabellare FT stimato (€ 1.568,66) è calcolato proporzionalmente al Livello 6°S.

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

LOTTO 2 COMUNE DI LISCATE

- 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	€ 10.000,00
HACCP, controlli microbiologici, analisi, formazione	€ 7.000,00
Assicurazioni (RC, RCO, RC professionale, altri rischi professionali)	€ 7.000,00
Software gestione, hardware e manutenzione attrezzature	€ 8.000,00
TOTALE COSTI FISSI E SEMI-FISSI	€ 32.000,00

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
- Acqua, olio extravergine, sale e condimenti vari: € 0,10
- Diete speciali — pro-rata (allergeni, religione, patologie): € 0,12

LOTTO 2 COMUNE DI LISCATE

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 — LOGISTICA OPERATIVA - VARIE (€ 18.000/anno)

Le utenze dei locali sono a carico del Comune in quanto proprietario delle strutture. Il concessionario sostiene le spese per la logistica per la distribuzione dei pasti:

Logistica (movimentazione contenitori termici): € 5.000

Materiali di confezionamento e movimentazione portate: € 2.000

Manutenzione contenitori termici e attrezzature di movimentazione: € 2.000

Carburante/energia per eventuali spostamenti logistici minimi: € 2.000

Impianti ausiliari: € 1.800,00

TOTALE: € 5.000 + € 2.000 + € 2.000 + € 2.000 + € 1.800 + 5.200 = € 18.000

VARIE

Spese generali: € 5.200,00

NOTA — ENERGIA CUCINA (€ 0 — a carico del Comune)

Le utenze dei locali cucina (energia elettrica, gas, acqua) sono a carico del Comune di Liscate in quanto proprietario delle strutture scolastiche. Il concessionario non sostiene costi energetici per la produzione dei pasti (diversamente da lotti con cucina esterna). Il costo al concessionario è quindi € 0,00 per questa voce.

Riepilogo costi variabili	€/pasto	Pasti/anno	Totale annuo (€)
Derrate alimentari <i>composizione menu standard CAM D.M. 10/03/2020</i>	€ 2,00	42.425	€ 84.850,00
Logistica operativa	€ 0,42	42.425	€ 18.000,00
TOTALE COSTI VARIABILI	€ 2,42		€ 102.850,00