

COMUNE DI BELLINZAGO LOMBARDO  
DOCUMENTO ISTRUTTORIO

DETERMINAZIONE ANALITICA DEL COSTO DEL SERVIZIO  
Servizio di Refezione Scolastica, Centro Ricreativo Estivo Pasti a Domicilio  
Contratto misto (concessione/appalto) — art. 182, c. 5, D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36  
Lotto 3 | 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 (Cuoca): base FT € 1.877,61/mese | Scatto € 23,05/mese  
5° livello (ASM): base FT € 1.719,28/mese | Scatto € 21,49/mese  
6° Super livello (ASM): base FT € 1.659,64/mese | Scatto € 20,74/mese | Max scatti: 6  
Tipo contratto: **Tempo Indeterminato con Cessazione Stagionale (C/SE)** — 10 mesi attivi (settembre–giugno) + 13<sup>a</sup> mensilità (tredicesima di giugno) + 14<sup>a</sup> 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 = **1,3941**  
Formula: (Base FT + n\_scatti × Scatto FT) × (ore\_sett/40) = Lordo mensile PT → × 12 = Lordo annuo → × 1,3941 = Costo datore  
Data di riferimento per il conteggio degli scatti di anzianità: **01/09/2026** (decorrenza nuova concessione)

Personale in servizio: **6 dipendenti** — livelli CCNL **4°, 5° e 6° Super**, contratto T.Ind. C/SE. Ore settimanali totali: **135,5h/sett.**

N.	Mansione	Livello	Ore/sett.	Scatti	Mensile PT (€)	Lordo ×12 (€)	INPS 29,5% (€)	INAIL 2,5% (€)	TOT DATORE (€)
1	Cuoca	4°	32,5h	4 ★	€ 1600,47	€ 19.205,65	€ 5665,67	€ 480,14	€ 26.774,10
2	ASM	5°	27,5h	4 ★	€ 1241,10	€ 14.893,23	€ 4393,50	€ 372,33	€ 20.762,27
3	ASM	6°S	20h	4 ★	€ 871,30	€ 10.455,60	€ 3084,40	€ 261,39	€ 14.575,88
4	ASM	6°S	20h	4 ★	€ 871,30	€ 10.455,60	€ 3084,40	€ 261,39	€ 14.575,88
5	ASM	6°S	20,5h	1	€ 861,19	€ 10.334,34	€ 3048,63	€ 258,36	€ 14.406,83
6	ASM	6°S	15h	0 (neo)	€ 622,37	€ 7468,38	€ 2203,17	€ 186,71	€ 10.411,47
									€ 101.506,43

★ = 4 scatti maturati (vicino al massimo di 6). Dipendente n. 5: 1 scatto. Dipendente n. 6 (neo): 0 scatti — primo scatto in corso di maturazione. Il costo datore totale comprende: retribuzione + INPS (29,50%) + INAIL (2,50%) + TFR (7,41% — art. 2120 c.c.), calcolato con il moltiplicatore 1,3941 applicato al lordo annuo.

Riepilogo costo personale	Importo (€)
Subtotale 6 lavoratori — retribuzioni + INPS + INAIL + TFR	€ 101.506,43

## LOTTO 3 COMUNE DI BELLINZAGO LOMBARDO

Sorveglianza sanitaria D.lgs. 81/2008 (€ 100 × 6 dipendenti)	€ 600,00
DPI e divise di lavoro (€ 200 × 6 dipendenti)	€ 1.200,00
Formazione obbligatoria sicurezza e HACCP (€ 100 × 6 dipendenti)	€ 600,00
Totale base con arrotondamento (senza buffer)	<b>€ 104.000,00</b>
Buffer prudenziale 5% (voci integrative aziendali — clausola sociale art. 57 D.lgs. 36/2023)	<b>+ € 5.200,00</b>
<b>TOTALE COSTO DEL PERSONALE</b>	<b>€ 109.200,00</b>

Dipendenti n. 1–4: scatti avanzati (4 su 6). Il costo è relativamente stabile nella prima parte della concessione.  
Dipendente n. 6 (ASM 6°S, 0 scatti): profilo neo-assunto o con anzianità < 3 anni. Primo scatto atteso nel corso del contratto: incremento di circa € 97/anno sul costo datore.  
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

LOTTO 3 COMUNE DI BELLINZAGO LOMBARDO

• 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

<b>DETTAGLIO METODOLOGICO — SOFTWARE, HARDWARE E MANUTENZIONE (€ 8.000/anno)</b>
• 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
<b>TOTALE COSTI FISSI E SEMI-FISSI</b>	<b>€ 32.000,00</b>

3. Costi variabili — dettaglio analitico

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

<b>DETTAGLIO METODOLOGICO — DERRATE ALIMENTARI (€ 2,00/pasto)</b>
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
Imballaggi e contenitori per trasporto/distribuzione: € 0,15
<hr/>
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: € 3.000

Carburante/energia per eventuali spostamenti logistici minimi: € 2.000

Impianti ausiliari: € 1.600

TOTALE: € 5.000 + € 2.000 + € 3.000 + € 2.000 + € 1.600 + € 4.400 = € 18.000

**VARIE**

Spese generali: € 4.400,00

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

Le utenze dei locali cucina (energia elettrica, gas, acqua) sono a carico del Comune di Bellinzago Lombardo 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 (€)
<b>Derrate alimentari</b> <i>composizione menu standard CAM D.M. 10/03/2020</i>	<b>€ 2,00</b>	42.715	<b>€ 85.430,00</b>
<b>Logistica operativa</b>	<b>€ 0,42</b>	42.715	<b>€ 18.000,00</b>
<b>TOTALE COSTI VARIABILI</b>	<b>€ 2,42</b>		<b>€ 103.430,00</b>