



Comune di Nardodipace

Provincia di Vibo Valentia

SERVIZIO TECNICO

**Procedura negoziata di importo inferiore alla soglia comunitaria con R.D.O. su piattaforma MEPA, aperta a tutti gli operatori abilitati sul sito ACQUINRETEPA MEPA CONSIP MEF MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE (iniziativa MEPA "Servizi", categoria "Servizi di ristorazione" CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica), ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 36, comma 9 bis e art. 95 comma 3 lett. a) del medesimo D.Lgs. 50/2016 sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo per l'affidamento del SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI NARDODIPACE PERIODO GENNAIO 2020 – DICEMBRE 2020
CIG (Codice Identificativo Gara) n. 811693744F**

ANALISI DEI COSTI PER OGNI SINGOLO PASTO RELATIVO AL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

**Il Responsabile del Servizio
Massimo Procopio**

Ai fini della determinazione del costo per ogni singolo pasto occorre valutare preventivamente le singole voci di costo appresso analizzate:

1. Costo relativo alle derrate alimentari
2. Costo del personale
3. Costo materiale di consumo
4. Costo di gestione ed ammortamento
5. Costo della sicurezza
6. Costi per ammortamento spese adeguamento centro di cottura e SCIA

1. Costo derrate alimentari:

Sulla base del menù e della grammatura da somministrare è possibile calcolare l'incidenza di questa voce su ciascun pasto.

1° piatto	28%	0,48
2° piatto	40%	0,68
contorno	15%	0,20
pane	6%	0,1
frutta	11%	0,19
incidenza derrate alimentare	100%	1,65

2. Costo del personale annuo

Pasti presunti da fornire alla settimana: n. 580

Pasti presunti: n. 16.250

n° unità	qualifica e mansioni	Livello	monte ore settimanale	costo orario	costo per qualifica settimanale
1	cuoco	6	16	19.04 €	304.64 €
1	Add. Prep. Pasti	5	8	€ 17.90	143.20 €
1	Aiuto Cuoco	5	8	€ 17.90	143.20 €
1	Aiuto Cucina	6S	8	€ 17.21	137.68 €
1	Addetto Mensa	6	7.5	€ 16.97	127.28 €
1	Addetto Mensa	6	7.5	€ 16.97	127.28 €
1	Addetto Mensa	6	7.5	€ 16.97	127.28 €
Costo complessivo del personale per SETTIMANA scolastica					1'110.55 €

numero pasti a settimana	580
incidenza mano d'opera per singolo pasto	€ 1,65

Di conseguenza il costo del personale - manodopera annuo è pari ad **€ 31.114,41**

3. Costi relativi ai materiali di consumo e per le pulizie

Considerata l'estensione in termini di superfici delle zone messe a disposizione da parte di questa Amministrazione per la preparazione e distribuzione dei pasti si possono stimare i costi relativi al materiale per le pulizie in **€ 456,80** nel corso di un anno, ne consegue che l'incidenza dei suddetti costi su ciascun pasto è pari ad **€ 0,020**.

4. Costi vari di gestione

A questa voce vanno ricondotti i costi amministrativi, l'utile d'impresa, i residui di ammortamento dei beni strumentali destinati all'espletamento del servizio, alle analisi di laboratorio (H.A.C.C.P.) e pertanto l'incidenza dei costi di gestione su ogni singolo pasto può essere valutata e stimata in € 0,30

5. Costi relativi agli oneri per la sicurezza del personale.

Per giungere ad una quantificazione dei sopracitati, oneri senza limitarsi ad un forfettario incremento percentuale delle spese generali, sarà necessario stabilire quali sono le spese che l'Azienda dovrà affrontare e con quale ciclicità.

- 1) Fornitura, a ciascun dipendente, di idonei dispositivi di protezione individuale, dell'abbigliamento e degli accessori atti a garantire la sicurezza sul luogo di lavoro (n. 1 guanto a maglia metallica per ciascun cuoco; calzature anti scivolo, guanti igienici, mascherine, camici, copricapo, ecc.);
- 2) Redazione di un piano di sicurezza e adeguata formazione del personale.

In base ad un'indagine di mercato si presume che l'importo annuo per gli oneri relativi alla sicurezza, non soggetto a ribasso, ammonterà ad € 975,00; detto importo inciderà su ciascuno dei circa 16.250 pasti da somministrare per un anno per € 0,06 (costo non soggetto a ribasso d'asta).

6. Costi per ammortamento spese adeguamento centro di cottura e SCIA

A questa voce vanno ricondotti i costi per l'adeguamento dei centri di cottura e per la SCIA, pertanto l'incidenza dei costi può essere valutata e stimata in € 0,32

Tabella riassuntiva delle varie voci che compongono il costo di ogni singolo pasto, al netto dell'IVA

Costo derrate alimentari			1.65			
Costo del personale			1.65			
Costi materiali di consumo			0.020			
Costi vari di gestione ed ammortamento			0.30			
Costi per ammortamento spese adeguamento centro di cottura e SCIA			0.32			
COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DELLA SICUREZZA			3.940			
Costi per la sicurezza del personale			0.060			
	COSTO COMPLESSIVO PASTO		4.000			

**Il Responsabile del Servizio
F.to Geom. Massimo Procopio**