

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

APPALTO RISTORAZIONE CONVENZIONATA IN PADOVA ANNI ACCADEMICI DAL 2026 AL 2028 CON OPZIONI.

PREMESSA

ESU di Padova, ai sensi della L.R. n° 8/98 fornisce il servizio di ristorazione alla generalità degli studenti universitari di Padova. Il servizio viene erogato tramite strutture a gestione diretta e strutture private in convenzione. In questi casi il rapporto tra ESU e la ditta viene regolato da apposito contratto che stabilisce il prezzo di ogni singolo pasto e gli standard di servizio.

1. Ubicazione del servizio

Il servizio è previsto all'interno della città di Padova, e suddiviso in zone per numerosità di studenti presenti nelle sedi dell'Università di Padova nel territorio comunale.

Data la numerosità di circa 60.500 studenti (dato ricavato dalle statistiche pubblicate dall'Università di Padova nel proprio sito) che gravitano all'interno della città di Padova di cui 36.000 hanno usufruito del servizio di ristorazione almeno una volta (dati anno 2025 ricavati dal database pasti di ESU di Padova), si può suddividere il territorio comunale in 2 ambiti, corrispondenti a due lotti di gara.

Zona	Studenti afferenti	Pasti annui previsti
Lotto 1	16.000	125.000 pranzo 73.000 cena
Lotto 2	32.000	130.000

Suddivisione dei lotti: considerate le zone individuate, utilizzando la dislocazione e numerosità delle aule didattiche dell'Università afferenti ai diversi dipartimenti presenti nel territorio, sono stati individuati n. 2 lotti distinti che coprono ciascuno le zone individuate, come indicati nella figura dell'Allegato A dell'Avviso

2. Oggetto del contratto

Servizio di ristorazione convenzionato presso immobili in uso o in proprietà dell'Operatore Economico all'interno dei lotti individuati.

Il servizio tiene conto di quanto previsto dai CAM Ristorazione vigenti e dalle Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibili prodotte da ANDISU nel 2025.

Offerta e menù previsti sono descritti all'interno del Capitolato Speciale

3. Consistenza strutture e beni strumentali

Gli Operatori Economici dovranno possedere o avere in uso i locali dove verrà erogato il pasto agli studenti universitari e in particolare:

- a) essere iscritta alla camera di commercio (cciaa) per la ristorazione.
- b) possedere autorizzazione sanitaria stabilimento.

- c) possedere autorizzazione amministrativa somministrazione alimenti e bevande.
- d) possedere e attuare un piano di autocontrollo igienico sanitario.
- e) possedere un locale all'interno delle zone descritte in uso stabile con 100 posti a sedere ad uso esclusivo.
- f) produzione pasti potrà avvenire in loco o essere veicolati e in quest'ultimo caso l'operatore economico interessato dovrà indicare:
 - I. luogo di produzione / centro cottura (stabilimento)
 - II. autorizzazione amministrativa dello stabilimento
 - III. autorizzazione sanitaria stabilimento
 - IV. piano di autocontrollo relativo alla produzione, trasporto e somministrazione (nello stabile indicato)

4. Servizio richiesto

L'offerta giornaliera è stabilita in funzione delle caratteristiche produttive e distributive della struttura.

Annualmente sono programmati quattro menù stagionali che entrano in vigore il primo lunedì successivo alla data di inizio stagione, salvo situazioni di calendario o gestionali particolari che si possano presentare.

Ogni menù prevede la presenza di piatti idonei alla stagione, che risultino appetibili e graditi all'utenza nel periodo di riferimento. Esso è redatto nell'ottica della sostenibilità secondo il modello alimentare della Dieta Mediterranea e in coerenza a quanto previsto dai CAM, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio extravergine di oliva uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti rispetto al fabbisogno. E' incentivato l'uso di frutta e verdura di stagione a filiera corta, prodotti biologici e di origine geografica certificata (DOP, IGP), locali o nazionali, altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC) anche tramite l'organizzazione di giornate tematiche con menù speciali che permettano approvvigionamenti contenuti per prodotti difficilmente reperibili/gestibili in strutture di medio/grande dimensione.

Ogni menù stagionale si articola su almeno quattro settimane differenziato per turni, pranzo e cena, per le mense che ne prevedono l'apertura.

Per ogni turno di servizio l'utente potrà comporre il proprio vassoio scegliendo tra le portate come stabilito successivamente al punto 6.

Per favorire un adeguato bilanciamento nutrizionale e la sostenibilità ambientale, la composizione del menù deve garantire, nello stesso turno e in funzione della settimana programmata, la presenza di:

- almeno una pietanza plant-based per ciascuna portata o categoria di prodotti offerti;
- **presenza di secondi piatti a base di carne bovina non più di una volta alla settimana;**
- **presenza di carne di maiale non più di una volta alla settimana;**

- presenza di carne bianca almeno due volte alla settimana;
- presenza di prodotti della pesca almeno due volte a settimana;
- **presenza di pietanze fritte, per secondi e contorni, massimo due volte alla settimana per categoria;**
- assenza di derivati animali nei contorni;
- almeno un legume fresco o patate tra i contorni;
- legumi utilizzati per la preparazione di primi e secondi piatti;
- almeno una giornata ogni due settimane con offerta totalmente vegana e/o vegetariana;
- le tecniche di cottura di tutte le ricette devono prevalentemente essere tali da preservare la qualità nutrizionale dei prodotti.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese, oltre che essere equilibrata sul piano nutrizionale come descritto, deve presentare variabilità effettiva all'interno del singolo pasto e tra i due pasti della giornata, diversità dei menù tra giorni della settimana, in modo da non far trovare le medesime portate a chi frequenta a giorni fissi (causa organizzazione didattica e/o personale) negli stessi giorni della settimana, nella stessa settimana del mese, in modo che non si producano ripetizioni di particolari tipologie di piatti o ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.

5. Specifiche Servizio richiesto

1. Pane: deve essere fresco di giornata.
2. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei locali di consumo con olio extravergine di oliva e aceto, sale iodato e pepe che dovranno essere a disposizione dell'utenza.
3. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.
4. Dovranno essere preferite, per la preparazione del pasto, frutta e verdura di stagione.
5. L'utente non è obbligato a consumare tutti i cibi previsti nella struttura del menù giornaliero.
6. Come previsto alla lettera D. dei Criteri Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme, la ditta deve rispettare i seguenti requisiti:
 - a) I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile.
 - b) Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.
 - c) Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
 - d) Carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema

volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- e) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).
- f) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

6. Struttura minima del pasto

Il pasto minimo da somministrarsi comprende: coperto, un primo piatto, un secondo piatto, un contorno (cotto o crudo), pane e acqua, secondo i menù usuali della struttura.

1. *Composizione minima delle diverse tipologie di pasto:*

Pasto completo comprende COME MINIMO:

1 PRIMO PIATTO
1 SECONDO PIATTO
1 CONTORNO
1 FRUTTO E/O DESSERT E/O YOGURT
1 COPERTO

OPPURE:

1 PIATTO UNICO (es. pizza o piatto freddo unico)
1 FRUTTO E/O DESSERT E/O YOGURT
1 COPERTO

Pasto ridotto comprende COME MINIMO:

1 PRIMO PIATTO A SCELTA O IN ALTERNATIVA 1 SECONDO PIATTO A SCELTA
1 CONTORNO
1 FRUTTO E/O DESSERT E/O YOGURT
1 COPERTO

Coperto comprende COME MINIMO:

1 PANE (PESO MINIMO 50 GR/PEZZO) O 2 CONFEZIONI DI GRISSINI
1 BICCHIERE
2 SALVIETTE
1 COLTELLO, 1 FORCHETTA, 1 CUCCHIAIO
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE, CON EROGAZIONE LIBERA ALLA SPINA

7. Analisi economica dei costi e dei ricavi

Ciascuna Ditta offerente dovrà procedere alla valutazione soggettiva dei costi e dei ricavi, con particolare riferimento alla propria organizzazione, alle risorse a disposizione e agli investimenti che intenderà porre in essere a garanzia del buon andamento del servizio nel periodo di riferimento.

Con particolare riferimento al rischio operativo, esso si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda dei servizi di che trattasi, essenzialmente legata alle iscrizioni utenza potenziale, orari delle lezioni (organizzazione didattica dell'Università), andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, al costo del lavoro e ritorno degli eventuali investimenti a carico dell'Operatore economico.

7.1) Analisi dei costi

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare, l'acquisto delle derrate alimentari, la cura e pulizia dei locali in uso, le tasse, le fidejussioni e le garanzie come da norme vigenti e come meglio indicato nel Capitolato.

Per l'analisi dei costi ci si è basati sulla nota integrativa del Bilancio di Previsione Finanziario 2026 – 2028 dell'ESU di Padova, in particolare sulla parte relativa ai costi di gestione della ristorazione diretta e sulle tabelle relative al costo del lavoro per i dipendenti delle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in provincia di Padova, predisposte dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Il costo della manodopera necessaria, è stato calcolato in %, usando come base i dati a bilancio e corretto diminuendolo del 10%, in quanto nel pubblico la settimana lavorativa è di 36 ore, mentre nel privato 40 (4 ore di differenza pari al 10%).

Il costo dei prodotti alimentari è stato calcolato in %, usando come base i dati a bilancio e considerando l'incidenza del costo della percentuale delle derrate biologiche (Delibera ANAC n. 415 del 13/09/2023) come previsto dai CAM, (aumentata percentuale di prodotti biologici, a filiera corta – km zero, lotta allo spreco alimentare, trasporto con mezzi ecologici, prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale come previsto altresì dalla legge n. 61 del 17/05/2022 ad oggetto “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta”).

Si è tenuto conto anche di una diversa formulazione dell'offerta, come indicato nelle Linee Guida ANDISU e dei CAM Ristorazione.

ELEMENTI DI COSTO	%	COSTO
personale	40%	€ 2,80
prodotti alimentari	40%	€ 2,77
utenze e canoni	6%	€ 0,47
manutenzione ordinaria	4%	€ 0,26
imposte e tasse	1%	€ 0,10
vigilanza	0%	€ 0,01
pulizie	2%	€ 0,12
altro	2%	€ 0,15
totale spese	95%	€ 6,68
utile	5%	€ 0,32
STIMA COSTO PASTO INTERO A BASE D'ASTA		€ 7,00

7.2) Analisi dei ricavi

Come riportato nella tabella precedente, si stima un utile da parte dell'Operatore Economico del 5%.

8. N. PASTI per Lotto e valore della procedura

In base ai dati storici anno 2025 il numero di pasti e loro composizione sono riportati nella tabella sottostante:

Dati storici					
	Pasti completi	Pasti ridotti	Totale	% completo	% ridotto
Lotto 1	184.488	12.787	197.275	94%	6%
Lotto 2	117.533	12.372	129.905	90%	10%

Costo del pasto intero come calcolato nei punti precedenti è di € 7,00 iva esclusa.

Costo del pasto ridotto è calcolato riducendo il costo del pasto intero del 23% (incidenza media del costo del primo e secondo piatto), ed è pertanto fissato in € 5,39 iva esclusa.

Lotto n. 1, 2		
Costo pasto intero	7,00 €	IVA ESCLUSA
Costo pasto ridotto	5,39 €	IVA ESCLUSA

Lotto	Valore annuo al netto di iva	Valore 2 anni singolo lotto al netto di Iva	EVENTUALE OPZIONE RINNOVO 1 ANNO	Eventuale proroga di 6 mesi	Eventuale aumento delle prestazioni del 20%	Totale lotto al netto di iva
Lotto 1	€ 1.365.070,00	€ 2.730.140,00	€ 1.365.070,00	€ 682.535,00	€ 546.028,00	€ 5.323.773,00
Lotto 2	€ 890.680,00	€ 1.781.360,00	€ 890.680,00	€ 445.340,00	€ 356.272,00	€ 3.473.652,00
Totali	€ 2.255.750,00	€ 4.511.500,00	€ 2.255.750,00	€ 1.127.875,00	€ 902.300,00	€ 8.797.425,00