



LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEL PIANO ECONOMICO FINANZIARIO
relative alla concessione del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Mantova e
per l'affidamento del servizio di ristorazione degli asili nido Comunali
a ridotto impatto ambientale (Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020)
PERIODO dal 26/08/2023 al 25/08/2029 -

1. Oggetto del piano

Ipotesi di affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mantova a ridotto impatto ambientale per un periodo di anni sei decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

2. Ubicazione del servizio

Comune di Mantova, sedi scolastiche comunali e statali con servizio di ristorazione prodotto in loco o trasportato.

3. Oggetto del contratto

Concessione del servizio di produzione e fornitura pasti preparati in loco o trasportati a ridotto impatto ambientale, presso le scuole dell'infanzia comunali e statali, le scuole primarie e secondarie di primo grado.

Appalto del servizio di produzione e fornitura pasti preparati in loco presso gli asili nido comunali C. Chaplin, E. Soncini e Peter Pan.

4. Consistenza strutture e beni strumentali pubblici e privati

4.a SEDI con preparazione e distribuzione in loco dei pasti

SCUOLA	INDIRIZZO	STRUTTURE PUBBLICHE Si tratta di cucine già regolarmente funzionanti, dotate di attrezzatura a norma e autorizzazione
IN CONCESSIONE		
Scuole dell'Infanzia Comunali		
Vittorino da Feltre	C.so Garibaldi n. 61	n. 1 cucina e locali di servizio
Ferrari	Via Conciliazione n. 65	n. 1 cucina e locali di servizio
Strozzi-Valenti	Via Monteverdi n. 3	n. 1 cucina e locali di servizio
Montessori	P.le Michelangelo n. 18	n. 1 cucina e locali di servizio
Visentini	Via P.S. Verdi n. 9/a – loc. Frassine	n. 1 cucina e locali di servizio
Calvi (*)	Str. Formigosa – loc. Formigosa	n. 1 cucina e locali di servizio
Scuole dell'Infanzia Statali		
Pacchioni	P.zza Tolazzi – loc. Cittadella	n. 1 cucina e locali di servizio
Berni	Via Sarajevo – loc. Lunetta	n. 1 cucina condivisa con il nido Peter Pan e locali di servizio
Rodari(*)	Via Platina n. 1 – loc. Te Brunetti	n. 1 cucina e locali di servizio
Frank	Via Volta n. 10/a – Valletta Valsecchi	n. 1 cucina e locali di servizio
Collodi(*)	Via Indipendenza n. 22/a – loc. Pompilio	n. 1 cucina e locali di servizio
Campogalliani	V.le Parilla n.3	n. 1 cucina e locali di servizio
Ricordo ai Caduti(*)	V.Cremona n.56 – loc. Borgo Angeli	n. 1 cucina e locali di servizio
Tom Sawyer	Via Miglioretti – loc. Borgochiesanuova	n. 1 cucina e locali di servizio
Scuole Primarie		
Pomponazzo	Via Porto n. 4	n. 1 cucina, locali di servizio, refettori
Martiri di Belfiore	Viale Gobio n. 8 – Valletta Paiolo	n. 1 cucina, locali di servizio, refettori
Nievo	Via Tasso n. 2	n. 1 cucina, locali di servizio, refettori

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Via Conciliazione 128 - 46100 Mantova - Tel. (+39) 0376 376866

Fax (+39) 0376 2738038

pubblicaistruzione@comune.mantova.gov.it

www.comune.mantova.gov.it



Il Comune di Mantova è Registrato EMAS
e certificato ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015



(*) In queste scuole nell'a.s. 2022/2023 è in funzione il "terminale attrezzato" descritto nell' art. 29.3 del Capitolato.

4.b SEDI con fornitura di pasti cotti trasportati

SCUOLA	INDIRIZZO	STRUTTURE PUBBLICHE	STRUTTURE E BENI STRUMENTALI PRIVATI
IN CONCESSIONE			
Primaria Don Leoni	Via Miglioretti n. 4 - loc. Borgochiesanuova	Refettori e locali di servizio	
Primaria De Amicis	Via Indipendenza n. 49 - loc. Pompilio	Refettori e locali di servizio	1) <u>Centro cottura</u> per la fornitura pasti avente le caratteristiche descritte in capitolato. 2) <u>Mezzi di trasporto</u> per la veicolazione dei pasti preparati presso il centro cottura aventi le caratteristiche descritte in capitolato.
Primaria Don Mazzolari	Via Grossi 5	Refettori e locali di servizio	
Primaria Ardigò	Via Gandolfo 17	Refettori e locali di servizio	
Primaria Allende	Via Valle d'Aosta n. 12 - loc. Lunetta	Refettori e locali di servizio	
Primaria Don Minzoni	Via Cremona n. 60 - loc. Angeli	Refettori e locali di servizio	
Primaria Tazzoli	Via San Giovanni Bono - loc. Cittadella	Refettori e locali di servizio	
Secondaria di I grado L.B. Alberti	Piazza Seminario	Refettori e locali di servizio	

4.c SEDI Asili nido con preparazione e distribuzione in loco dei pasti

SCUOLA	INDIRIZZO	STRUTTURE PUBBLICHE
Si tratta di cucine già regolarmente funzionanti, dotate di attrezzatura a norma e autorizzazione		
IN APPALTO		
Asili Nido Comunali		
C. Chaplin	Via Conciliazione 126/D	n. 1 cucina e locali di servizio
E. Soncini	Via Soncini 1 - loc. Borgochiesanuova	n. 1 cucina e locali di servizio
Peter Pan	Via Sarajevo 8 – loc. Lunetta	n. 1 cucina condivisa con la scuola dell'Infanzia Berni e locali di servizio

5. Analisi economica dei costi e dei ricavi

Concessione servizio di ristorazione scolastica

La valutazione della domanda del servizio di cui si tratta, collegata al numero degli utenti iscritti, è stata condotta in base all'anno solare 2022, riportato nel capitolato cui fare riferimento, e prevede:

- una media presumibile di pasti cucinati in loco pari a n. 1.304.400 per sei anni (n. 217.400 annui);
- una media di pasti cotti trasportati pari a n. 378.000 per sei anni (n. 63.000 annui).

Appalto servizio di ristorazione asili nido comunali

Per quanto riguarda l'Appalto del servizio presso gli asili nido, la media presumibile di pasti cucinati in loco è pari a n. 180.000 per i sei anni (n. 30.000 annui).

Il piano economico finanziario, a dimostrazione della sostenibilità economico-finanziaria del servizio, deve intendersi indicativo e non vincolante ai fini dell'offerta. Infatti, ciascuna ditta 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 attuare a garanzia del buon funzionamento del servizio durante i sei anni.

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Via Conciliazione 128 - 46100 Mantova - Tel. (+39) 0376 376866

Fax (+39) 0376 2738038

pubblicaistruzione@comune.mantova.gov.it

www.comune.mantova.gov.it



Il Comune di Mantova è Registrato EMAS e certificato ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015



Con particolare riferimento al rischio operativo relativo alla concessione, esso si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda dei servizi di che trattasi, essenzialmente legata alle iscrizioni scolastiche/utenza potenziale, sull'andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, al costo del lavoro e sul ritorno degli investimenti a carico del Concessionario, nonché sulla presa in carico di ritardi nei pagamenti e insoluti da parte degli utenti, sono esclusivamente a carico del Concessionario.

MATRICE DEI RISCHI RELATIVI ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA				
TIPO DI RISCHIO	PROBABILITA' DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO (nulla, minima, bassa, media, alta)	RISCHIO A CARICO COMUNE	RISCHIO A CARICO PRIVATO	STRUMENTI PER MITIGAZIONE DEL RISCHIO
Rischio di errata valutazione dei costi	MINIMA		X	CONTRATTO
Rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e subappaltatori	MEDIA		X	CONTRATTO
Rischio contrazione domanda	MEDIA		X	CONTRATTO
Rischio di manutenzione straordinaria	MEDIA	X	X	CONTRATTO
Rischio amministrativo	MINIMO	X	X	CONTRATTO
Rischio finanziario	MEDIA		X	CONTRATTO

5.a Analisi dei costi

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impiegare, l'acquisto delle derrate alimentari, la gestione informatica delle anagrafiche utenti per la riscossione rette, la manutenzione e la sostituzione di beni strumentali e la manutenzione delle cucine pubbliche in uso, nonché le tasse, le fidejussioni e le garanzie come da capitolato e norme vigenti.

Quadro riassuntivo dei costi

Rispetto alla quantificazione dei costi, si rappresenta l'incidenza delle varie voci, come sotto riportate, sul costo per singolo pasto (prezzo base d'asta per i pasti cucinati in CUCINE INTERNE € 5,52, per i pasti nel Centro Cottura in ASPORTO € 5,32), portando come riferimento il pasto preparato in loco che corrisponde a circa il 80% circa del prodotto finito, tenendo presente che l'articolazione del servizio è legato a 20 centri di cottura, con 7 scuole medio piccole con una media di pasti giornalieri tra i 20 e i 45 ciascuno:

Percentuale 46%	<u>Costo del personale:</u> in riferimento al costo del personale, questo è stato calcolato nella concessione prevedendo un'organizzazione minima di n. 140 ore giornaliere per le cuoche e aiuto cuoche n. 100 ore per assistenti, ciò per garantire il servizio in tutte le cucine assegnate. Per la spesa si fa riferimento al CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale e Turismo.
Percentuale 34%	<u>Derrate alimentari:</u> prende in considerazione la presenza di menù di oltre il 70% di alimenti biologici certificati, nonché di prima scelta e/o DOP/IGP come da capitolato.
Percentuale 17%	Gestione e manutenzione delle cucine e del servizio: sono considerati i costi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, delle attività di riscossione rette, della fornitura e manutenzione degli applicativi informatici, della stampa della carta dei servizi da distribuire a tutti gli iscritti al servizio, degli oneri per HACCP, dei detersivi per le pulizie, del materiale monouso biodegradabile e compostabile in MaterBi.
Percentuale 3%	Utile d'impresa

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Via Conciliazione 128 - 46100 Mantova - Tel. (+39) 0376 376866

Fax (+39) 0376 2738038

pubblicaistruzione@comune.mantova.gov.it

www.comune.mantova.gov.it



Il Comune di Mantova è Registrato EMAS e certificato ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015



Qualora, in corso di validità della concessione, sia necessaria la sostituzione dei c.d. “grandi impianti” (stufe, cappe, forni, frigoriferi industriali), le quote di ammortamento degli acquisti pluriennali, non imputabili nel periodo della concessione, diminuite nella misura del 20% che rimarrà a carico del concessionario uscente, saranno da fatturare alla scadenza della concessione direttamente al nuovo concessionario.

5.b Analisi dei ricavi

Concessione

Come previsto dal capitolato, le entrate sono costituite sia dalle rette introitate direttamente dal concessionario e versate dagli utenti, con tariffe ed eventuali riduzioni/esenzioni individuate dall'Amministrazione comunale, sia dal pagamento da parte del Comune della differenza del costo di pasti consumati da utenti con agevolazioni, nonché dall'integrale pagamento da parte del Comune del costo dei pasti consumati dal personale avente diritto.

Quadro riassuntivo dei ricavi

Percentuale indicativa di spesa a carico del Comune per anno	31%
Percentuale tariffe a carico degli utenti per anno	69%

Appalto

Le entrate sono costituite dalle rette introitate direttamente dal Comune e versate dagli utenti come retta onnicomprensiva per la frequenza agli asili nido.

Spesa a carico del Comune 100%

Totale Concessione Ristorazione € 9.211.248,00 oltre Iva

Totale Appalto Asili Nido € 1.024.200,00 oltre Iva

Oneri EX DUVRI € 4.200,00 oltre Iva

6. Conclusioni

In base alle considerazioni sopra esposte, valutata la macroanalisi finanziaria della concessione di cui in oggetto e la natura del rischio gestionale, si ritiene che la concessione di che trattasi debba considerarsi sostenibile, in ragione della contribuzione da parte dell'Amministrazione comunale e delle previsioni cautelative inserite nel bando qualora si realizzi la necessità di investimenti pluriennali rispetto a beni strumentali. Inoltre, in caso di mancato raggiungimento dell'equilibrio finanziario determinato da un'eventuale emergenza sanitaria futura, lo stesso, come evidenziato sopra, sarà rivalutato coerentemente alla riduzione dei pasti registrata. La sostenibilità è comunque correlata alla capacità organizzativa e gestionale del concessionario.