COMUNE DI PONCARALE

Provincia di Brescia

SCHEDA TECNICO-ECONOMICA DI PROGETTO

Servizio di ristorazione comunale

ristorazione scolastica · pasti a domicilio · percorsi di inserimento lavorativo

Coprogettazione art. 55 CTS	Comune di Poncarale (BS)	Durata: 5 anni	Anno di riferimento: 2027

Riferimento normativo: art. 18 D.Lgs. 201/2022 · art. 55 D.Lgs. 117/2017 (CTS) · DM 72 del 31.03.2021

1. Oggetto della scheda e finalità del servizio

La presente scheda costituisce allegato tecnico dell'avviso pubblico di co-progettazione e definisce gli standard qualitativi attesi, i volumi di riferimento e il quadro economico di massima del servizio di ristorazione comunale. Essa non esaurisce la progettazione del servizio, che sarà definita in sede di co-progettazione, ma individua il perimetro entro il quale le proposte devono collocarsi e i parametri sui quali le stesse saranno valutate.

Le soluzioni organizzative descritte hanno carattere indicativo: i candidati restano liberi di proporre modelli diversi, purché idonei a garantire il conseguimento degli obiettivi e il rispetto degli standard, anche assiologici, qui indicati. Costituiscono invece requisiti inderogabili quelli espressamente qualificati come tali, nonché quelli imposti dalla normativa di settore.

Perimetro del servizio

Il servizio, con produzione dei pasti presso il Centro Cottura Comunale, si articola nelle seguenti linee di attività, tra loro integrate:

- ristorazione scolastica per la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di I° grado, nonché per i Centri Ricreativi Estivi;
- produzione, confezionamento, trasporto e consegna di pasti al domicilio di persone anziane, persone con disabilità e nuclei in condizione di fragilità;
- attivazione e gestione di percorsi di tirocinio e di inserimento lavorativo in favore di persone con disabilità e di soggetti in condizione di svantaggio;
- progettazione e realizzazione di attività di educazione alimentare rivolte agli alunni, alle famiglie ed alla comunità.

Finalità principali

- Garantire un servizio di ristorazione di qualità nutrizionale, organolettica e igienico-sanitaria elevata, con produzione in loco.
- Valorizzare il Centro Cottura Comunale quale infrastruttura sociale e non quale mera unità produttiva.
- Sostenere l'autonomia e la permanenza al domicilio delle persone fragili, contrastandone l'isolamento.

- Fare del servizio un luogo di inclusione lavorativa strutturata e non occasionale.
- Promuovere una cultura alimentare sana e sostenibile rivolta a tutte le fasce d'età servite.
- Integrare il servizio nella rete educativa e sociale del territorio, valorizzando scuole, famiglie, associazioni e volontariato.
- Ottimizzare le risorse pubbliche esistenti, in coerenza con il modello dell'amministrazione condivisa.

2. Aspetti tecnici e qualità del servizio

2.1 Linee guida nutrizionali

Il servizio deve essere strutturato nel pieno rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia (LARN) e delle linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica e collettiva, con particolare riferimento alle indicazioni dell'ATS di Brescia, cui compete la validazione dei menù e delle tabelle dietetiche.

I menù devono essere articolati su base stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) e garantire un adeguato equilibrio tra i diversi gruppi alimentari, assicurando varietà, completezza nutrizionale e adeguatezza alle diverse tipologie di utenza: fasce d'età scolastiche (6-11 e 11-14 anni), utenza dei centri estivi e popolazione adulta e anziana destinataria del servizio domiciliare.

La coprogettazione dovrà quindi concentrarsi sulle modalità realizzative del menù (numero settimane, composizione pasti, rotazione frutta ecc.), e nel particolare sviluppare un progetto gradimento, volto a determinare in via condivisa con gli stakeholder la definizione di un menù che, nel rispetto delle linee guida, possa essere quanto più apprezzato dagli studenti.

RIFERIMENTI TECNICI APPLICABILI

Costituiscono parametro di riferimento: i LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (SINU); le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute; le linee guida di Regione Lombardia in materia di ristorazione scolastica e collettiva; le indicazioni e i protocolli operativi dell'ATS di Brescia territorialmente competente.

Per l'utenza anziana e fragile devono essere specificamente considerati i fabbisogni propri dell'età avanzata: adeguatezza dell'apporto proteico, idratazione, prevenzione della malnutrizione e della sarcopenia, gestione delle consistenze modificate (diete tritate, frullate, addensate) e delle difficoltà di masticazione e deglutizione.

2.2 Criteri Ambientali Minimi (CAM)

Il servizio deve essere conforme ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con D.M. 10 marzo 2020. I CAM costituiscono requisito minimo inderogabile.

In sede di coprogettazione potranno essere discusse quali tipologie di prodotti dovranno essere biologici nell'ambito delle percentuali minime previste, o potranno ipotizzare l'incremento delle stesse.

AMBITI DI APPLICAZIONE DEI CAM

Derrate: rispetto delle percentuali minime di prodotti biologici, IGP/DOP/STG e da sistemi di produzione integrata previste dal decreto, con particolare riguardo a ortofrutta, cereali e derivati, prodotti lattiero-caseari e carni.

Approvvigionamento: privilegio della filiera corta e dei produttori del territorio comunale o comunque entro 70 km, con criteri documentati di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori.

Gestione: riduzione dei rifiuti e degli imballaggi, riduzione degli sprechi, impiego di prodotti per l'igiene e di materiali a contatto con gli alimenti conformi alle specifiche tecniche, efficienza energetica delle attrezzature, ottimizzazione dei percorsi di consegna e uso di contenitori riutilizzabili per la linea domiciliare.

2.3 Diete speciali e universalità del servizio

Il servizio garantisce piena universalità di accesso attraverso la predisposizione di diete personalizzate, senza oneri aggiuntivi a carico dell'utenza e senza differenziazioni che possano risultare stigmatizzanti.

Tipologia di dieta	Presupposto	Procedura
Dieta sanitaria	Prescrizione medica	Attivazione su richiesta formale della famiglia o dell'utente, con documentazione medica aggiornata
Dieta etico-religiosa	Richiesta della famiglia o dell'utente	Attivazione su richiesta scritta, senza necessità di documentazione medica
Allergie e intolleranze	Certificazione medica	Procedure HACCP dedicate: identificazione del pasto, separazione delle lavorazioni, tracciabilità sino alla consegna
Consistenza modificata	Segnalazione del Servizio Sociale e/o prescrizione medica	Validazione del dietista e revisione periodica in raccordo con i servizi competenti

Le diete speciali, redatte da un dietista incaricato dall'EG, devono assicurare pari dignità nutrizionale rispetto al menù ordinario, prevenzione delle contaminazioni crociate, formazione del personale addetto — compreso quello di trasporto e consegna.

La coprogettazione dovrà indagare le delicate fasi della tracciabilità documentale delle preparazioni e la corretta somministrazione delle diete, al fine di garantire un servizio sicuro.

2.4 Sistema HACCP e sicurezza alimentare

Il servizio è gestito secondo un Manuale di Autocontrollo basato sul sistema HACCP, esteso al Centro Cottura Comunale, ai refettori scolastici ed alla fase di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti a domicilio. Il Manuale deve definire l'analisi dei pericoli e i punti critici di controllo — compresi quelli propri della fase di trasporto —, le procedure operative standard, le modalità di monitoraggio e registrazione, le responsabilità del personale, la gestione delle non conformità e la conservazione del campione significativo del pasto.

2.5 Commissione Mensa e partecipazione

La Commissione Mensa costituisce lo strumento ordinario di partecipazione e controllo dell'utenza scolastica. L'Ente Gestore ne assicura il funzionamento, mettendo a disposizione un referente stabile e garantendo l'accesso ai locali e alla documentazione nei termini concordati con l'Amministrazione.

La coprogettazione dovrà definire la quanto più ampia modalità partecipazione degli utenti e delle relative famiglie nella fase di progettazione, programmazione e monitoraggio dei servizi.

COMPOSIZIONE E PREROGATIVE DELLA COMMISSIONE MENSA

Composizione: rappresentanti dei genitori degli alunni delle scuole servite, rappresentanti del personale docente, un referente dell'Amministrazione comunale e un referente dell'Ente Gestore, con eventuale partecipazione del dietista.

Prerogative: sopralluoghi presso il Centro Cottura e i refettori secondo modalità concordate e nel rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie; assaggio dei pasti; esame dei menù e delle proposte di variazione; analisi delle segnalazioni e delle schede di gradimento; formulazione di proposte migliorative.

Per la linea domiciliare, che non dispone di un analogo organismo, la partecipazione è assicurata mediante rilevazioni periodiche del gradimento presso gli utenti e i loro care-giver e momenti strutturati di confronto tra Ente Gestore e Servizio Sociale comunale.

2.7 Coinvolgimento del territorio e delle associazioni

Il servizio non si esaurisce nella prestazione alimentare: esso è chiamato a generare legami e a mobilitare le risorse della comunità locale. La proposta deve pertanto esplicitare le collaborazioni attive e quelle che il candidato si impegna ad attivare, indicandone finalità, contenuti e modalità di governo, ed evitando enunciazioni generiche non supportate da impegni verificabili.

AMBITI DI COLLABORAZIONE ATTESI

Istituzioni scolastiche: raccordo con il Piano triennale dell'offerta formativa, coinvolgimento del corpo docente nelle attività di educazione alimentare, coerenza tra il tempo mensa e il progetto educativo di plesso.

Associazioni e realtà del terzo settore: collaborazioni con associazioni di volontariato, parrocchie e oratori, associazioni di anziani, gruppi di auto-mutuo-aiuto e realtà sportive del territorio, in particolare per le azioni di prossimità connesse al servizio domiciliare, per i centri estivi e per le iniziative rivolte alla popolazione adulta.

Produttori locali: rapporti con aziende agricole del territorio e reti di filiera corta, anche a fini didattici (visite, laboratori, testimonianze).

Recupero delle eccedenze: convenzioni per la donazione dei prodotti non somministrati a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ai sensi della Legge 19 agosto 2016 n. 166, con procedure che assicurino la sicurezza alimentare e la tracciabilità.

Volontariato: l'eventuale apporto di volontari, valorizzabile in sede di cofinanziamento secondo i criteri del D.M.L.P.S. 72/2021, deve essere complementare e non sostitutivo del personale professionale, e non può riguardare le mansioni che richiedono qualificazione specifica.

2.7 Servizio di pasti a domicilio

Il servizio domiciliare, prodotto presso il Centro Cottura Comunale in continuità con la produzione scolastica, deve rispettare le linee guida dell'ATS Brescia con particolare rigore: mentre per l'alunno il pasto scolastico è uno dei pasti della giornata, per una parte significativa dell'utenza domiciliare il pasto consegnato è il pasto principale, e spesso l'unico completo, della giornata. La sua adeguatezza non è quindi un obiettivo di qualità, ma una condizione di tutela della salute.

Per molti utenti l'operatore che consegna il pasto è l'unico contatto quotidiano con l'esterno. Varcare la soglia di casa ogni giorno costituisce un punto di osservazione che nessun altro servizio possiede con pari continuità, e che il progetto assume come funzione propria e non come effetto collaterale della logistica.

La co-progettazione si concentrerà su questo specifico aspetto, valutando la possibilità di presidiare maggiormente la salute dell'anziano anche mediante la sola osservazione (condizioni dell'abitazione, tono dell'umore, segni di dimagrimento, accumulo di pasti precedenti non consumati ecc.), anche mediante l'intervento di volontari.

2.8 Percorsi di tirocinio e di inserimento lavorativo

I percorsi di tirocinio e di inserimento lavorativo costituiscono elemento qualificante ed essenziale del progetto, e non attività accessoria. Essi si svolgono presso il Centro Cottura Comunale e i refettori, con supervisione di figure professionali dedicate e in raccordo con i servizi invianti, nel rispetto della disciplina statale e regionale in materia di tirocini.

La coprogettazione, anche grazie al confronto con il servizio sociale, dovrà calibrare e bilanciare i profili esecutivi, sia sotto il profilo qualitativo, sia quantitativo, al fine di garantire il pieno raggiungimento degli obiettivi di inclusione socio-lavorativa, assicurando al contempo la sostenibilità organizzativa del servizio e la qualità delle prestazioni erogate.

3. Utenza e volumi di produzione

I volumi indicati costituiscono stima non vincolante, formulata sulla base dei dati storici del servizio, e sono suscettibili di variazione in ragione dell'effettivo andamento della domanda, senza che ciò comporti pretese di sorta in capo all'Ente Gestore.

3.1 Ristorazione scolastica ed estiva

Utenza	Utenti medi	Giorni/anno	Pasti/anno
Scuola Primaria "Gianni Rodari"	185	157	29.000
Scuola Secondaria di I° "Rita Levi Montalcini"	25	157	4.000
Centri Ricreativi Estivi	45	30	1.350
Totale ristorazione scolastica ed estiva			**34.350**

3.2 Servizio di pasti a domicilio

Tipologia	Utenti medi	Giorni/anno	Pasti/anno
Domiciliari – solo pranzo	10	313	3.238
Domiciliari – pranzo e cena	6	313	1.745
Totale servizio domiciliare			**4.983**

3.3 Volume complessivo

Pasti scolastici ed estivi	34.350
Pasti a domicilio	4.983
TOTALE PASTI / ANNO	**39.333**

4. Quadro economico

I valori riportati nel presente capitolo corrispondono a quelli del formulario di quadro economico allegato all'avviso, sono riferiti ad una singola annualità di servizio ed hanno carattere indicativo: essi saranno definiti analiticamente in sede di co-progettazione.

I candidati sono tenuti a rielaborarli in coerenza con la propria proposta, fermo restando che le risorse di progetto di cui al par. 4.1 costituiscono il budget massimo. Potranno essere proposte attività ulteriori nell'ambito di un eventuale extra budget, come meglio chiarito dell'avviso pubblico (v. artt. 18 e 19.2).

4.1 Risorse di progetto

Provenienza delle risorse	Importo annuo
Risorse di progetto	€ 223.442,78
Cofinanziamento minimo dell'Ente Gestore (risorse economiche, beni, attrezzature, personale, apporto figurativo dei volontari ecc.)	€ 11.172,14
TOTALE FIGURATIVO DI PROGETTO	**€ 234.614,92**

NATURA DEL COFINANZIAMENTO ~~DELLE RISORSE~~

Il cofinanziamento è costituito da risorse proprie del candidato non rendicontabili a valere sul contributo, e si aggiunge al valore complessivo del progetto.

A soli fini convenzionali e semplificatori, si assumono i seguenti valori unitari:

Utenza	Pasti/anno	Valore unitario	~~Contributo~~ Risorse
Scuola primaria	29.000	€ 5,50	€ 159.500,00
Scuola secondaria di I° grado	4.000	€ 5,50	€ 22.000,00
Centri ricreativi estivi	1.350	€ 5,50	€ 7.425,00
Domiciliari – solo pranzo	3.238	€ 5,81	€ 18.812,78
Domiciliari – pranzo e cena	1.745	€ 9,00	€ 15.705,00
TOTALE	**39.333**		€ 223.442,78

Il costo convenzionale ha esclusivamente una funzione semplificatoria, ovvero quella di consentire la liquidazione degli acconti mensili e di individuare il limite massimo di contributo riconoscibile per ciascun pasto (fatto salvo l'extra budget e le ulteriori ipotesi di modifica del contributo previste dall'avviso). Esso non costituisce corrispettivo né comporta il riconoscimento automatico dei relativi costi, restando il contributo effettivo in ogni caso determinato sulla base delle spese effettivamente sostenute, documentate e ammissibili, sulla base di un analitico processo di rendicontazione.

4.2 Costo del personale

Mansione	Ore/sett.	Ore annue	Costo annuo
Capocuoco	36	2.253,60	€ 47.911,54
Aiuto cuoco	35	1.099,00	€ 21.067,83
A.S.M. – addetto ai servizi mensa	20	1.252,00	€ 22.836,48
Addetto alla distribuzione	10	314,00	€ 5.727,36
Addetto alla distribuzione	10	314,00	€ 5.727,36
Addetto alla distribuzione	10	314,00	€ 5.727,36
Addetto ai trasporti	6	375,60	€ 6.850,94
Coordinatore cucina	6	375,60	€ 7.985,26
Job coach (percorsi di inserimento lavorativo)	5	157,00	€ 3.631,41
Formatori progetti educativi	5	157,00	€ 3.631,41
TOTALE	**143**	**6.611,80**	**€ 131.096,95**

4.3 Costo delle materie prime

Utenza	Costo unitario	Pasti/anno	Costo totale
Scuola primaria	€ 1,40	29.000	€ 40.600,00
Scuola secondaria di I° grado	€ 1,60	4.000	€ 6.400,00
Centri ricreativi estivi	€ 1,40	1.350	€ 1.890,00
Domiciliari – solo pranzo	€ 1,50	3.238	€ 4.857,00
Domiciliari – pranzo e cena	€ 3,00	1.745	€ 5.235,00
TOTALE MATERIE PRIME		**39.333**	€ 58.982

4.4 Altri costi

Categoria	Voce	Importo
Struttura	Utenze	€ 12.550,00
Struttura	Manutenzioni ordinarie e minuto mantenimento	€ 3.000,00
Struttura – totale		**€ 15.550,00**
Amministrativi	HACCP e dietetica	€ 2.000,00
Amministrativi	Assicurazioni e sicurezza	€ 3.000,00
Amministrativi	Spese generali	€ 4.000,00
Amministrativi – totale		**€ 9.000,00**
Altri costi vari	Trasporti e logistica	€ 1.500,00
Altri costi vari	Materiale di consumo e pulizia	€ 2.500,00
Altri costi vari	Pest control	~~€ 500,00~~ € 300,00
Altri costi vari	Materiale per la sicurezza dei lavoratori	€ 500,00
Altri costi vari – totale		**~~€ 5.000,00~~** **€ 4.800,00**
TOTALE ALTRI COSTI		**~~€ 29.550,00~~** **€ 29.350,00**

4.5 Conto economico riepilogativo

Voce	Importo annuo	% entrate
TOTALE ENTRATE	**€ 223.442,78**	**100,00%**
Costo del personale	– € 131.096,95	58,7%
Costo delle materie prime	- 58.982,00 €	26,4%
Ammortamenti (investimento su 5 anni)	– € 4.000,00	1,8%
Costi di struttura	– € 15.550,00	7,0%
Costi amministrativi	– € 9.000,00	4,0%
Altri costi vari	– € 4.800,00	2,1%

Voce	Importo annuo	% entrate
TOTALE COSTI	**- 223.428,95 €**	**100%**
RISULTATO D'ESERCIZIO	**€ 13,83**	

Il risultato d'esercizio deve attestare la natura non lucrativa del rapporto di partenariato, in conformità all'art. 18 D.Lgs. 201/2022: le risorse pubbliche coprono esclusivamente i costi variabili, fissi e durevoli previsti per l'esecuzione del servizio, senza generare alcun margine di profitto. Il quadro economico presentato dai candidati potrà evidenziare anche un saldo negativo, purché sia coperto mediante il cofinanziamento del candidato medesimo. L'eventuale lieve margine positivo dovrà essere reinvestito nel progetto.

5. Investimento iniziale e dotazioni

Il Centro Cottura Comunale è di nuova realizzazione, ed il Comune provvederà all'acquisto delle attrezzature indicate di cui all'allegato elenco, e si impegna a metterle a disposizione dell'Ente Gestore unitamente all'immobile entro la data di avvio del servizio, fatte salve proposte alternative e/o di investimento in tal senso a cura e spese del Partner a titolo di cofinanziamento.

L'investimento a carico dell'Ente Gestore, ferme le possibili proposte di cui sopra, è pertanto limitato alle dotazioni strumentali proprie del servizio e alle eventuali integrazioni ritenute necessarie in ragione del modello organizzativo proposto.

Descrizione	Costo unitario	Quantità	Costo totale
Contenitori, stoviglie e materiale di confezionamento	€ 5.000,00	1	€ 5.000,00
Automezzo per il trasporto dei pasti	€ 15.000,00	1	€ 15.000,00
TOTALE INVESTIMENTO			**€ 20.000,00**

Anni di gestione (periodo di ammortamento)	5
Ammortamento annuo	**€ 4.000,00**

Restano a carico dell'Amministrazione le manutenzioni straordinarie dell'immobile, degli impianti e delle attrezzature concessi, che potrà provvedervi direttamente, ovvero disporre l'incremento del budget.

6. Progetto educativo

Il progetto educativo attraversa integralmente il servizio, elevando il momento del pasto da funzione nutritiva a occasione pedagogica strutturata, comunitaria e continuativa. L'educazione alimentare non è confinata alle mura scolastiche.

L'obiettivo della coprogettazione sarà quello di costruire azioni volte a costruire progressivamente una comunità educante attorno al cibo, nella quale famiglie, insegnanti, operatori del servizio, Amministrazione comunale e realtà associative si riconoscono in valori condivisi.

CONTENUTI INDICATIVI DEL PROGETTO EDUCATIVO

Attività rivolte agli alunni: laboratori esperienziali calibrati per fasce d'età (conoscenza degli alimenti, stagionalità, filiera produttiva, educazione al gusto), giornate a menù tematico, percorsi partecipati di composizione del menù, iniziative contro lo spreco alimentare.

Attività rivolte alle famiglie: incontri formativi sull'alimentazione in età evolutiva, restituzione periodica degli esiti del servizio, informazione trasparente su menù, provenienza degli alimenti e qualità nutrizionale.

Attività rivolte alla comunità adulta e anziana: iniziative di sensibilizzazione su alimentazione, invecchiamento attivo e prevenzione della malnutrizione, in raccordo con il Servizio Sociale e con le associazioni del territorio.

Integrazione scolastica: coerenza delle attività con il Piano triennale dell'offerta formativa e condivisione preventiva con il corpo docente.

Riferimento metodologico: Linee guida per l'educazione alimentare del Ministero dell'Istruzione.

Le risorse professionali dedicate al progetto educativo sono ricomprese nel costo del personale di cui al punto 4.2 (formatori progetti educativi: 157 ore annue, € 3.631,41). Gli ulteriori oneri di materiale e di realizzazione delle attività sono a carico dell'Ente Gestore, nell'ambito delle voci di costo pertinenti, ovvero possono formare oggetto di cofinanziamento.

7. Progetto di inclusione lavorativa

Il Centro Cottura Comunale, con la varietà delle mansioni che vi si svolgono — dalla preparazione degli alimenti alla distribuzione, dal riordino alla gestione logistica e al trasporto —, si presta all'inclusione lavorativa, offrendo un ambiente protetto ma produttivo nel quale le persone con disabilità e i soggetti in condizione di fragilità possono sviluppare competenze, costruire relazioni e partecipare attivamente alla vita della comunità.

Le risorse professionali dedicate all'accompagnamento sono ricomprese nel costo del personale di cui al punto 4.2 (job coach: 157 ore annue, € 3.631,41). Restano a carico dell'Ente Gestore, nell'ambito delle pertinenti voci di costo, le indennità di partecipazione ai tirocini, le coperture assicurative, la formazione e i dispositivi di protezione individuale, secondo il riparto che sarà definito in sede di co-progettazione.

L'efficacia dei percorsi è valutata mediante gli indicatori di esito indicati al punto 2.9, oggetto di rendicontazione annuale all'Amministrazione Comunale nell'ambito del sistema di monitoraggio del progetto.