



# **DOCUMENTO DI SINTESI SULLE NECESSITA' DELL'ISTITUTO COMPENSIVO DI CUMIANA**

**A cura del Consiglio di Istituto**

## **PREMESSA**

Il Consiglio di Istituto ha ritenuto opportuno individuare con attenzione le **necessità** della scuola nel suo complesso, presentando pubblicamente queste istanze al fine di coinvolgere e sensibilizzare la futura amministrazione comunale per un impegno programmatico.

Si tratta di necessità/proposte volte al miglioramento e alla valorizzazione della scuola pubblica come ricchezza della comunità locale.

Si è operato attraverso il coinvolgimento e la partecipazione democratica delle diverse componenti della scuola. Genitori e operatori scolastici hanno contribuito attivamente al completamento di questo elenco, che fotografa ad oggi lo stato dell'arte.

Il testo che segue è stato validato dal Consiglio d'Istituto in data 10 marzo 2011.

## **ANALISI E PROPOSTE**

Questa relazione raccoglie dunque i problemi, le esigenze e le proposte relative alla situazione tecnico strutturale delle sedi dell'Istituto comprensivo di Cumiana, oltre alle necessità di arricchimento dell'offerta formativa, conseguenti agli effetti sempre più evidenti di impoverimento del tempo scuola, conseguenza della riforma scolastica. L'analisi nasce dalle segnalazioni e dai suggerimenti del personale scolastico (Dirigente, insegnanti, ATA), dei genitori e dal lavoro di rilevazione tecnica fatta dal Consiglio d'Istituto. La presente relazione è una sintesi di altri e più approfonditi documenti elaborati dal Consiglio d'Istituto.

E' composta da due sezioni:

### **A. INFRASTRUTTURE, INVESTIMENTI E LOGISTICA.**

Istanze legate ad interventi di manutenzione oltre che istanze che impegnano nel medio e lungo periodo per le quali auspichiamo l'attenzione dell'amministrazione locale rispetto alle politiche giovanili di supporto alla scuola e agli investimenti sul territorio

### **B. ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

E dai seguenti allegati che costituiscono un contributo al ragionamento:

- Allegato\_1: PROIEZIONE NATI FINO AL 2010
- Allegato\_2: MENSA FRESCA PER LA SCUOLA: alcune analisi a confronto

## A) INFRASTRUTTURE, INVESTIMENTI E LOGISTICA

Da un'analisi di monitoraggio dello stato di manutenzione degli edifici, scuola dell'infanzia, primaria di Pieve e primaria e secondaria di Cumiana capoluogo, si ritiene che gli edifici scolastici di Cumiana nel suo complesso siano in buono stato di conservazione e gli interventi manutentivi vengono realizzati puntualmente con regolarità. Auspichiamo che il livello di attenzione non diminuisca ma se possibile aumenti.

In questi mesi il Consiglio di Istituto si è prodigato in un'analisi attenta e peculiare delle esigenze espresse dalle numerose componenti del mondo scuola, operatori scolastici, genitori, docenti.

Pertanto di seguito vengono evidenziate ed elencate alcune necessità ed esigenze emerse dal monitoraggio effettuato e soprattutto emerse negli incontri avvenuti con le varie componenti e che il Consiglio di Istituto intende porre all'attenzione dell'intera comunità.

Brevemente si riassumono:

### SCUOLA DELL'INFANZIA

- Miglioramento della viabilità fronte accesso da strada pubblica che presenta alcune criticità
- Interventi di adeguamento delle superfici vetrate dell'edificio (intervento già programmato).
- Mancanza di spazi: è presente la necessità di maggiori spazi per svolgere attività diversificate in piccoli gruppi

### SCUOLA PRIMARIA PIEVE

Mancanza di spazi: il problema della carenza di spazi è attuale.

Da un'attenta valutazione, la priorità indicata è quella di realizzare un ampliamento della struttura esistente per incrementare gli spazi aula con contemporanea realizzazione di spazi a servizi ed in subordine una piccola sala polivalente esterna. Entrambe gli interventi, proposti dall'amministrazione uscente, sono in fase di valutazione preliminare (intervento programmato copertura finanziaria da integrare).

### SCUOLA CAPOLUOGO

- Mancanza di spazi per attività didattiche in particolare mancanza di nuove aule (sia scuola primaria che secondaria), essendo quelle esistenti di dimensioni limitate rispetto alla effettiva capienza di numero alunni /classe.
- Rifacimento del tetto (intervento in fase di programmazione): da tempo si verificano infiltrazioni, valutare la possibilità di sostituire la copertura posizionando su alcune falde ben esposte una copertura con pannelli fotovoltaici. Questa necessità potrebbe trasformarsi in opportunità sia per il comune che per la scuola: 1) beneficiando degli incentivi del conto-energia 2) potrebbe stimolare progetti educativi per i ragazzi della scuola sul tema della sostenibilità ambientale e delle fonti energetiche rinnovabili
- Mancanza di area verde attrezzata per lo svolgimento di attività motoria
- Miglioramento della viabilità di accesso alla scuola, con ampliamento area di sicurezza zona accesso.
- Attivazione del **Piedibus**, una forma di accompagnamento a scuola a piedi di gruppi di bambini che abitano nelle vicinanze della scuola, la richiesta incontra la necessità di alleggerire il traffico intorno al plesso del capoluogo e la necessità di educare le famiglie ad un comportamento più sostenibile.

**In considerazione dell'attuale frammentazione degli edifici scolastici sul territorio comunale, della loro inadeguatezza dal punto di vista sismico, della loro vetustà e della carenza di spazi disponibili, emerge dalla collettività la richiesta di programmare la nascita di un nuovo polo scolastico baricentrico affinché si riuniscano in un solo spazio tutti i plessi e gli ordini scolastici che convivono nell'istituto comprensivo di Cumiana:**

Effetti :

- Semplificazioni logistiche
- soluzioni a problematiche sismiche
- nuovi spazi che ridefiniscono l'idea di scuola
- centro di cottura per mensa fresca
- 

### **MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO MENSA: nascita di un centro di cottura in paese.**

L'Impiego di prodotti locali e il coinvolgimento di risorse locali attraverso un centro di cottura sul territorio di Cumiana sono un punto di valore per migliorare questo servizio oltre ad essere un piccolo stimolo all'economia del territorio. E 'stata effettuata un'analisi comparativa delle diverse possibilità di attivazione di tale servizio.

## **B) ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

Appare chiaro che l'effetto della riforma "Gelmini" con una riduzione sistematica degli organici e un conseguente ridimensionamento dell'orario settimanale, impoverisce l'offerta formativa, con sempre meno ore disponibili per integrare il programma curriculare con progetti e opportunità formative. La comunità locale che crede nella scuola pubblica come un valore da difendere, vede come necessario che l'amministrazione comunale prosegua nello sforzo di sostenere il Piano dell'offerta Formativa della scuola con una linea di contributi che per necessità dovrebbero diventare strutturali.

Tabella 1 il sostegno comunale negli ultimi due anni.

### **IMPEGNO COMUNE 2 anni a confronto**

	<b>2009-10</b>	<b>2010-11</b>
Finanziamento amministrativo e didattico	2.000	5.000
Manutenzione	2.200	2.500
Funzioni Miste	2.000	2.000
POF	10.100	14.600
	<b>16.300</b>	<b>24.100</b>
Numero allievi	706	706
Incidenza contributi per allievo	23	34
Incidenza contributi POF per allievo	14	21

### **CONTRIBUTO ALL'OFFERTA FORMATIVA**

Se oggi il contributo pro-capite per il piano dell'offerta formativa (POF) è di circa 21 Euro per allievo, **raddoppiando il sostegno pro-capite** da fondi comunali, aumenterebbero i gradi di libertà per gli organi collegiali per progettare interventi didattici. Le aree di intervento saranno individuate dalla scuola e potrebbero riguardare a titolo esemplificativo e non esaustivo:

il recupero delle difficoltà scolastiche, la conoscenza delle istituzioni locali e il senso di legalità, il teatro, l'integrazione degli stranieri, la conoscenza delle tecnologie informatiche [e-book...],...

Sono temi su cui già si lavora, ma la carenza di ore di organico docenti la carenza di laboratori e la carenza di formazione e sensibilizzazione possono essere sopperite solo con un sostegno strutturale e continuo.

Arricchire l'offerta formativa è una grossa opportunità per la comunità locale.

### **LAVORARE IN RETE.**

Di fronte alla penuria di risorse, si fa viva la necessità di lavorare in rete sul territorio e risulterebbe strategico se il soggetto pubblico comunale si facesse facilitatore delle collaborazioni fra i diversi attori che operano nel territorio cosicché la condivisione di risorse, la non duplicazione di programmi diventino fattori chiave per le opportunità sul territorio. Pensiamo ad esempio alla

necessità delle famiglie di ampliamento tempo-scuola nell'orario quotidiano con il post-scuola e nel tempo estivo e all'assistenza mensa.

Si potrebbe arricchire l'attuale risposta realizzando un programma che quanto più vedrà la collaborazione di associazioni sportive, culturali e formative del paese tanto più potrà realizzare un tempo formativo ed educativo anche oltre la scuola in aula.

## Allegato 1

PROIEZIONE ANAGRAFICA NATI FINO AL 2010

FORMAZIONE CLASSI PRIME SCUOLA PRIMARIA

A.S. INGRESSO 1^ ELEMENTARE	NATI 2005	2006	2007	2008	2009	2010
2001-12	<b>73</b> P 2* (-2)** C 2* (-2)**					
2012-13		<b>75</b> P 2* (-2)** C 2* (-2)**				
2013-14			<b>70</b> P 2* (-1)** C 2* (-2)**			
2014-15				<b>76</b> P 2* (-1)** C 2* (-2)**		
2015-16					<b>63</b> P 1* (-2)** C 2* (-3)**	
2016-17						<b>62</b> P 1* (-2)** C 2* (-2)**

LEGENDA P = plesso Pieve C = plesso Capoluogo Cumiana

\* = classi prime in ingresso \*\* = classi quinte in uscita per differenza calcolabile il numero di aule utili

evidenziate in rosso le situazioni critiche (possibile bisogno di aule 2013 e 2014) e sovrabbondanti (2015 e 2016)

Cumiana 17 febbraio 2011



# **MENSA FRESCA PER LA SCUOLA**

***alcune ipotesi a confronto***

Lavoro a cura di una rappresentanza  
di genitori per il Consiglio di Istituto

# *indice*



**MENZA FRESCA A CUMIANA**



**IPOTESI DI PARTENZA**



**COSA COMPORTA UN CENTRO DI COTTURA A CUMIANA**



**COSA FANNO GLI A LTRI**

**CONCLUSIONI**







# Mensa fresca a Cumiana

L'istituto Comprensivo di Cumiana, nell'ottica di migliorare il servizio mensa per i propri utenti, ha espresso la necessità/opportunità di realizzare un centro di cottura localizzato in paese con impiego di prodotti, risorse e addetti del territorio.

Il Consiglio di Istituto si è fatto promotore di questa istanza coinvolgendo le varie componenti della scuola, genitori, insegnanti e operatori scolastici, al fine di presentare un semplice e sintetico studio di fattibilità preliminare, per disporre di un quadro informativo utile alla discussione con l'amministrazione comunale. A tal fine, si è costituito un piccolo gruppo di lavoro, composto da genitori che con volontà, passione e anche un minimo di competenza (alcuni di questi sono operatori e addetti della ristorazione) hanno raccolto le informazioni che seguono, attraverso interviste, raccolta dati disponibili in rete. Evidentemente si tratta valutazioni preliminari e sintetiche e come tali debbono essere considerate.

## Educare mangiando

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, e che coinvolge docenti e genitori.

### 1. Aspetti nutrizionali

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buon stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

### 2. Aspetti educativi

A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari.

La conoscenza dei sapori, odori e dell'aspetto formeranno un patrimonio unico e ricco per il futuro dei bambini, e una esperienza pratica di educazione alimentare; questo bagaglio potrà stimolare i ragazzi anche a professioni correlate.

L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico.

A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi; la variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che presentano diversità di gusti, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo.

La scuola deve poter garantire le condizioni migliori per il consumo dei pasti: ambienti idonei, non rumorosi e di dimensioni adeguate, opportuna presentazione dei cibi, tempo sufficiente a consumare il pasto.

### 3. Qualità dei prodotti e del servizio

Gli elementi caratterizzanti la qualità sono:

Alimenti a filiera corta, cioè prodotti che hanno viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina, riducendo i tempi e l'utilizzo di conservanti

Tempo di trasporto dei pasti, dando rilievo ad un trasporto in tempi quanto più possibile brevi, soprattutto per i cibi caldi.

Alimenti DOP, IGT, STG (specialità tradizionali Garantite) o altre connotazioni locali;

Utilizzo di prodotti alimentari a basso impatto ambientale

Monitoraggio diretto della soddisfazione dell'utenza;

Un menù che risponda alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale, con un'alternanza di prodotti stagionali freschi e locali.

## Un centro di cottura in paese

Le linee guida della Regione Piemonte e quelle sulla ristorazione scolastica a livello nazionali considerano pasto fresco il pasto preparato consumato entro la giornata del confezionamento, per il quale non vi è necessità di abbattimento, refrigerazione e riscaldamento prima del consumo. Dunque anche l'attuale servizio ricevuto tramite Gemeaz, è da considerarsi *pasto fresco*.

E' pur tuttavia evidente che i pasti del servizio attuale, lavorati e confezionati a Venaria Reale, nel primissimo mattino, pur potendosi definire freschi a norma di legge, arrivano nei piatti dei bambini certamente *riscaldati, stanchi* e ragionevolmente un po' meno genuini di quelli preparati prossimi al luogo di consumo. Potremmo dire che la qualità di questi pasti potrebbe essere migliorata avvicinando il luogo e il tempo di cottura. E' un ragionamento che impatta inoltre sulla sfera della sostenibilità ambientale di quella che semplicemente può essere considerata una filiera corta e semplificata.

Dunque più che mensa fresca occorre pensare ad **un centro di cottura in paese prossimo agli edifici scolastici.**

## Prodotti e risorse del territorio

Perché ha senso ragionare su questo tema? Valutare un centro di cottura sul territorio, oltre a facilitare un miglioramento della qualità dei pasti, può essere anche una significativa opportunità di lavoro. Tre gli aspetti da considerare:

- 1) **PRODOTTI DEL TERRITORIO:** richiedere l'utilizzo e il consumo di prodotti locali del territorio.
  - a. Il così detto Km0, ossia prodotti entro i 100 km dal luogo di utilizzo
  - b. Nel Km 0 privilegiare i prodotti di Cumiana per riscoprire il gusto delle cose vicine e dar lavoro ai produttori.
  - c. Prodotti locali e garantiti: individuare fra i produttori locali quelli che si dotano di certificazioni e garanzie agronomiche di provenienza, può essere una valida alternativa alla certificazione Biologica, che potrebbe garantire risparmi

Sono valutazioni da fare considerando i vincoli normativi sulla certificazione dei prodotti, le rigidità dei prezzi, le quantità di fornitura e i limiti dei menù ASL

- 2) **PRODOTTI BIO:** incentivare l'utilizzo di prodotti biologici per garantire genuinità degli alimenti.

Questi primi due punti potrebbero innestare un **processo di crescita economica locale** di questo piccolo settore di fornitura, facendo nascere una filiera locale che deve organizzarsi e strutturarsi per rifornire un centro di cottura in paese

- 3) **RISORSE UMANE DEL TERRITORIO:** un centro di cottura in paese potrebbe garantire un maggior impiego di risorse umane del territorio. Gli addetti alla distribuzione, già oggi sono in parte cumianesi, ma senza ampie garanzie di continuità. Nel caso di un centro di cottura in cumiana occorrerebbe gestire anche la produzione e la distribuzione dei pasti con forze lavoro locali, e con una prospettiva di stabilità un po' più solida

## IPOTESI DI PARTENZA

Valutare, in via preliminare un centro di cottura in Cumiana, con prodotti del territorio, anche Bio, con l'impiego di risorse umane del territorio.

Abbiamo operato intervistando un manager di primaria impresa di ristorazione specializzato in ristorazione scolastica. Abbiamo chiesto all'interlocutore di valutare il prezzo del pasto (costo pieno standard + margine per l'impresa) per la stazione appaltante, distinguendo tre scenari:

### 1\_pubblico:

- Il Comune da il locale attrezzato per la preparazione dei pasti
- La ditta appaltatrice gestisce il servizio
- Affidamento tramite gara di appalto

### 2\_Misto:

- Il Comune da il locale non attrezzato
- La ditta appaltatrice attrezza il locale, gestisce il servizio
- Affidamento tramite gara di appalto

### 3\_Privato:

- Locale da ricercare in affitto sul territorio
- La ditta appaltatrice si fa carico dell'affitto delle attrezzature e della gestione
- Affidamento della gestione tramite gara di appalto

I **DATI DI INPUT** forniti per la valutazione sono quelli dell'attuale appalto Gemeaz:

### A\_Numero pasti giornalieri

Scuola materna via provinciale 35/a: 110 Ca (Lun Ven)  
Scuola elementare capoluogo: via M ferrero: 170 ca (Lun Merc Gio)  
Scuola Elementare Fraz Pieve: 110 ca (Lun Merc Gio)  
Scuola Media Cumiana V. M. Ferrero: 30 ca (ma ven)  
Dopo scuola: via M. Ferrero: 50 ca (ma-ve)  
Centro Estivo: 35 ca dal lun al ven  
Tot g presunto: **470** esclusi dipendenti e centro estivo

Aggiungendo a questi, i pasti dei dipendenti comunali e un minimo di elasticità per la preparazione di altri 100 pasti, si è chiesta la **valutazione per circa 600 pasti al giorno**

**B\_Locale centro cottura:** Da stimare in un intorno di circa Max 7 km da via M Ferrero

#### **OUTPUT RICHIESTO**

- Stima del prezzo finale del pasto per ciascuno degli scenari
- Mq dei locali per la cucina (divisione area magazzini, zona di lavorazione e spogliatoi)
- Costo dell'investimento in attrezzature (cucina, magazzini, vettovaglie e trasporto)
- Numero addetti necessario: preparazione e distribuzione
- Anni di garanzia dell'appalto

## **COSA COMPORTA UN CENTRO DI COTTURA IN CUMIANA?**

#### **SPAZIO NECESSARIO**

- a. Area di lavoro (stoccaggio, lavaggio e confezionamento): Si stima che per ogni pasto prodotto lo spazio richiesto sia di circa 0.50 mq pari a 300 mq
- b. Spogliatoi bagni e docce uomini e donne: circa 40mq

**TOTALE CIRCA 340 MQ**

#### **COSTO DELL'INVESTIMENTO**

Per un allestimento ordinario con 6 fuochi, una brasiera da 20 l, un cuoci pasta da 150 l, 2 forni a 5 teglie, abbattitore, blocco celle frigo, zona stoccaggio, zona lavaggio con vasche di lavaggio affettatrice, ...: Si stima un costo di circa:

- 1.000 Euro mq con equipaggiamento ma senza impianti
- 1.100/1200 Euro mq con equipaggiamento e impianti

**TOTALE INVESTIMENTO: 350/400.000,00 Euro + IVA** (a seconda del tipo di attrezzature che si utilizzano)

Affitto di un furgone per il trasportato: convenzione mensile di noleggio da 7/800 Euro al mese. Con possibilità di ottenere prezzi più bassi nel caso di noleggio plurimensile. L'alternativa è ipotizzare un contratto di subappalto per questo tipo di servizio

#### **PREZZI PRODOTTI BIO E PRODOTTI LOCALI**

La filiera corta comporta una aggravio del costo alimenti

- FRUTTA E VERDURA: Prodotto locale e Bio - normalmente si calcola un +35% rispetto al costo standard del pasto per persona. Limiti: frutta in inverno, difficoltà di reperire prodotti con le certificazioni richieste, rigidità di prezzo, si mantiene un minimo di surgelati
- CARNE: dai produttori locali si considera mediamente un +100% -
- ITTICO: surgelato per disposizioni di legge
- PASTA: Bio oppure a trafilazione lenta

Il costo standard del prodotto per il pasto (costo alimenti) lievita mediamente da Euro 1,40/45 a Euro 1,85 pari ad **un incremento medio complessivo del costo alimenti del 32%**

Il Materiale Biodegradabile incide per circa 65 centesimi, ed è considerato equivalente al ciclo di lavaggio

### **ADDETTI**

Per i pasti richiesti l'organico è:

- -6-7 addetti per la distribuzione in Part-Time (preparazione tavolo, distribuzione, pulizia e sanificazione) [per norma conseguente all'appalto queste persone debbono essere riassorbite dalla nuova ditta appaltatrice – in altre parole si mantiene il gruppo esistente, con alcune risorse del territorio]
- 1 capo cuoco a 8 ore
- 2 aiuti cuoco da circa 6 ore
- 2 addetti servizi mensa di ausilio al centro cottura
- 1 autista di 5° livello (che può essere un aiuto cuoco distaccato)

### **Prezzi del pasto e durata dell'appalto**

Sulla base delle informazioni acquisite si stima un aumento da un minimo del 20% ad un massimo del 32% sull'attuale prezzo del pasto (\*)

<b>SCENARIO</b>	<b>PREZZO per persona</b>	<b>DURATA APPALTO in anni</b>
Caso Pubblico	DA Euro 5,50 a 6,17	3+1
Caso Misto	idem	7
Caso privato	idem	10

(\*) La forbice dipende da costo del trasporto, prezzi delle forniture e dal tipo di forma societaria che adotta la ditta appaltatrice (se associativa il prezzo può essere vicino a quello attuale). Nel caso infatti di una cooperativa di servizi è possibile una riduzione anche superiore

### **SOLUZIONI DI GARA**

Le soluzioni di affidamento sono varie:

- Normale gara di appalto secondo la normativa in vigore
- Costituzione di una società di servizi del territorio con partecipazione comunale maggioritaria al capitale (ad es: Cumiana Servizi), apporto dell'affidamento di un servizio:
  - Garanzia minima di n-anni (ad es: 10 anni)
  - Messa in gara nel rispetto del codice degli appalti (normativa semplificata rispetto all'appalto europeo)
  - Ipotesi di vendita successiva con valorizzazione del tempo di affidamento
- Conpartecipazione comunale a società cooperativa di servizi senza scopo di lucro con risorse e addetti del territorio
  - Garanzia minima di n-anni (ad es: 10 anni)

## COSA FANNO GLI ALTRI

	<b>CENTRO COTTURA IN CUMIANA (Caso base)</b>	<b>RAM Roletto</b>	<b>GRUGLIASCO/RIVOLI CAMST – BIO-RISTORO</b>	<b>SAN SECONDO</b>	<b>GUIDO BOSIO (Luserna)</b>
<b>N° PASTI</b>	600	120	2.500	250	5.000 (Scuole; mense aziendali e catering)
<b>TIPO DI MENSA</b>	CENTRO DI COTTURA IN PAESE	CENTRO DI COTTURA INTERNO ALLA SCUOLA	TRAPORTATI NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO	CENTRO DI COTTURA INTERNO ALLA SCUOLA	In Luserna
<b>MQ cucina e spogliatoi</b>	0.50mq/pasto <b>300 MQ</b> area produzione – 40 mq spogliatoio	CUCINA E DISPENSA <b>30 M</b> SPOGLIATOIO: 5 mq Opera del 1997	Circa <b>1.000</b> mq	250 mq	800 mq ca
<b>COSTO INVESTIMENTO</b>	<b>450.000</b> Euro con impianti e attrezzature <ul style="list-style-type: none"> <li>1.000 Euro mq con equipaggiamento ma senza impianti</li> <li>1.500 Euro mq con equipaggiamento e impianti</li> </ul>	Circa 1200 Euro/mq <b>45.000-50.000</b> Euro	Circa 1.500 Euro/mq con equipaggiamento e impianti	E' stato fatto dal Comune: non si conosce	350.000 Euro per 300 mq circa
<b>ADDETTI</b>	6-7 Addetti distribuzione (PT) 1 capo cuoco (FT) 2 addetti servizio mensa 1 Autista	3 dipendenti dell'associazione a TD con contratto da settembre a luglio		?	
<b>PREZZO DEL PASTO (full cost + margine)</b>	Da Euro <b>5.50</b> a Euro <b>6.00</b> /Persona	Euro <b>3.75</b> (Full Cost=costo pasto+dipendenti+)	Da Euro <b>4.60</b> a Euro <b>5.00</b> /Persona	<b>Euro 3.50</b>	<b>Euro 3.80 (prezzo che dipende da due fattori: 1) volume dei pasti, 2) affidamento a cooperativa</b>
<b>DURATA APPALTO</b>	DA 3+1 A 10 anni a seconda dell'investimento	AFFIDAMENTO DIRETTO ANNUALE CON RINNOVO ANNUALE	Variabile a seconda dell'appalto	Affidamento diretto del comune	DA 3+1 A 10 anni a seconda dell'investimento
<b>PROPRIETA' LOCALI</b>		COMUNE DI ROLETTO (locali nella scuola)	CAMST	Comune di San Secondo	Guido Bosio
<b>PROPRIETA' ATTREZZATURE</b>		Comune A carico del comune anche le utenze	CAMST	Comune di San Secondo	Guido Bosio
<b>MANUTENZIONE</b>		A carico comune	CAMST	Comune di San Secondo	Guido Bosio

<b>GESTIONE</b>		Associazione di Genitori	CAMST	Associazione di Genitori	Società di capitali a responsabilità limitata – che affida la gestione di parte delle HR ad una cooperativa di lavoratori
<b>PRODOTTI</b>	PRODOTTI LOCALI – KM0 E BIO	PRODOTTI LOCALI – KM0 E BIO	PRODOTTI LOCALI – KM0 E BIO	PRODOTTI LOCALI – KM0 E BIO	PRODOTTI LOCALI – KM0 E BIO (valida alternativa per il Bio, con notevoli risparmi sono i prodotti locali con garanzia agro-alimentare – ossia non certificati Bio ma con garanzia di provenienza e qualità del prodotto fornita da agro-tecnico)

## CONCLUSIONI<sup>1</sup>

Osservando con attenzione i dati raccolti emerge con chiarezza il fatto che l'obiettivo dell'operazione centro di cottura in paese è molteplice:

- innescare un processo virtuoso di crescita di lavoro sul territorio:
  - o Rafforzamento della filiera dei produttori locali (eventualmente spingendo per prodotti certificati anche se non Bio)
  - o Impiego di risorse umane impegnate nel centro di cottura
  - o Stimolare l'investimento privato<sup>2</sup>
- disporre di un servizio utilizzabile anche oltre il confine comunale al di là delle necessità della scuola
- migliorare la qualità percepita del pasto orientandosi sempre più verso una ristorazione sostenibile

A parità di tipologia di centro di cottura e di prodotti, determinante è la forma giuridica della ditta appaltatrice.

Ponendosi l'obiettivo di assegnare l'incarico per impiegare risorse del paese, la scelta di un a **forma giuridica associativa** (oppure Mix come nel caso di Guido Bosio) è vincente, con un profilo di costo del lavoro più basso, e senza l'impegno del profitto, è possibile verificare prezzi medi inferiori a quello attuale.

Risulta evidente che il beneficio potrebbe servire all'amministrazione comunale per ripagare l'investimento del centro di cottura. Infatti se il costo pieno fosse prudentemente di 4 euro (vedere San Secondo e Roletto i cui risultati sono migliori) e si decidesse un prezzo finale come quello attuale di 4,28 euro a pasto totalmente carico delle famiglie (ossia senza mutare l'impegno di spesa delle famiglie, ma offrendo un servizio di qualità migliore) il comune potrebbe:

- risparmiare l'integrazione attuale
- incassare il margine fra il full cost e il prezzo, con un beneficio annuo minimo di circa 41.000 Euro che, con un investimento stimato di non più di 400.000 Euro vorrebbe dire un **tempo di ritorno di circa 10 anni**

Cumiana, febbraio 2011

---

<sup>1</sup> Resta inteso che prima di effettuare un investimento per un nuovo centro di cottura è necessario verificare se sul territorio si trovano altri centri di cottura, tipicamente della ristorazione privata che opportunamente, contattati e valutati, una volta verificata la disponibilità possano costituire una rete di fornitura integrata logisticamente. A puro titolo esemplificativo, e senza alcun tipo di impegno da parte del soggetto interessato, si è registrata la dotazione del centro di cottura del circolo Menna, grazie alla disponibilità alla visita del gestore (tre frigoriferi, un congelatore, piano cottura 6 fuochi, 1 forno a termo convenzione, 1 rechaud, 1 friggitrice, affettatrice, lavandini per un totale di 4 vasche, area lavoro 30 mq, non ci sono celle frigo e non si è vista l'area deposito) centro che potrebbe essere in grado probabilmente di fornire circa 100 pasti al giorno, un limite ben al di sotto del numero di pasti richiesto dalla scuola.

<sup>2</sup> Si è verificata la disponibilità di un **imprenditore locale** del settore ristorazione disponibile a concorrere cooperare con il settore pubblico per realizzare l'investimento di un centro di cottura in paese con caratteristiche simili a quelle indicate- Si tratta di un primo contatto informale che apre la possibilità di un investimento misto da valutare con più attenzione.