

**ALLEGATO A – SCHEDA RELAZIONE DI PROGETTO**



**PROGRAMMA REGIONALE FESR 2021-2027**

Azione 2.6.2. “Sostegno ad azioni di simbiosi industriale, prevenzione produzione rifiuti, riciclaggio e riutilizzo per la chiusura del ciclo”

*Ri.circo.lo. Risorse Circolari in Lombardia per gli Enti Locali - Prevenzione della produzione rifiuti e implementazione dei sistemi di raccolta rifiuti finalizzati all'incremento di recupero di materia*

**LINEA DI FINANZIAMENTO n. 3**

**TITOLO LINEA: PREVENZIONE RIFIUTI**

**ID Progetto: 6247370**

**Soggetto Proponente: COMUNE DI BESOZZO**

## SCHEMA RELAZIONE DI PROGETTO

### LINEA 3: PREVENZIONE RIFIUTI – “Riduci-Riusa”

#### 1- Elementi essenziali del progetto

- **Descrizione dell'intervento oggetto di richiesta di finanziamento e le sue finalità**

Il Comune di Besozzo è titolare di un centro cottura funzionale all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica per i plessi afferenti all'Istituto Comprensivo “G.Adamoli” e presenti sul territorio comunale, vale a dire una scuola dell'infanzia, n. 3 scuole primarie ed una scuola secondaria di primo grado. La popolazione scolastica complessiva per l'a.s. 2024/2025 è pari a 424 alunni, la ristorazione è operativa quotidianamente e, nei giorni di rientro scolastico di tutte le classi, si arrivano a produrre 330 pasti.

La ristorazione scolastica è un servizio strategico per il raggiungimento di alcuni obiettivi e linee programmatiche contenute nel Documento Unico di Programmazione 2025-2027 del Comune di Besozzo, poiché è inteso come strumento per la promozione dell'integrazione sociale di soggetti fragili, la valorizzazione della filiera agroalimentare corta, la tutela e sostenibilità ambientale. In tal senso il Comune di Besozzo sta investendo risorse e sviluppando progettualità, poiché le strutture e le attrezzature che ad oggi compongono e caratterizzano il centro cottura ed i refettori necessitano di interventi di ammodernamento, efficientamento, sostituzione

Ad oggi sono già state attivate alcune azioni specifiche:

- Il Comune è beneficiario di un contributo pari ad € 720.000,00 per l'ampliamento del centro cottura e del relativo refettorio, ottenuto nell'ambito dei finanziamenti PNRR (Avviso del Ministero dell'Istruzione e del Merito n. 104609 del 29.7.2024)
- Al fine di promuovere l'integrazione sociale e lavorativa di soggetti fragili, l'operatore economico gestore del servizio è una cooperativa sociale di tipo B, con cui è stato sottoscritto un contratto riservato ai sensi dell'art. 61 del d.lgs. 36/2023;
- il capitolato d'appalto è stato adottato nel rispetto dei C.A.M.;
- da diversi anni ciascun refettorio è attrezzato di erogatori di acqua, acquistati con risorse del bilancio comunale.

La partecipazione al bando Ri.Circo.Lo. – Linea di finanziamento n. 3 rappresenta quindi per il Comune di Besozzo un'opportunità di ulteriore investimento e sviluppo per l'intero servizio di ristorazione scolastica secondo il seguente schema:

1. *Finalità:*

- 1.1 ridurre la produzione di rifiuti
- 1.2 promuovere la sostenibilità ambientale del servizio di ristorazione scolastica
- 1.3 sensibilizzare sia la popolazione scolastica che la comunità locale rispetto alla cultura della sostenibilità ambientale

2. *Obiettivi specifici:*

- 2.1 Dismettere il ricorso alle stoviglie monouso nel servizio di ristorazione scolastica
- 2.2 Efficientare qualitativamente le attrezzature per la gestione delle derrate e la somministrazione dei pasti
- 2.3 Nel rispetto dei vincoli del bando, sperimentare la concessione in uso temporaneo delle attrezzature della mensa ad APS/ODV operanti sul territorio di Besozzo in occasione di eventi non commerciali realizzati a favore della socialità locale;

### 3. Azioni

3.1 Dotazione del servizio di ristorazione scolastica di stoviglie lavabili

3.2 Dotazione del servizio di ristorazione scolastica di attrezzature efficienti per lo stoccaggio delle derrate e la somministrazione dei pasti

3.3 Creazione centro lavaggio presso il centro cottura comunale di futura realizzazione grazie ai fondi PNRR (marzo 2026).

## 2- Qualità dell'iniziativa

- **Descrizione della gestione della mensa, con particolare a riferimento a:**
  - o **presenza di accordi con Enti non profit per il ritiro delle eccedenze alimentari della mensa stessa;**
  - o **modalità di sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari;**
  - o **modalità di gestione e di distribuzione dei prodotti alimentari;**

Ad oggi la ristorazione scolastica è così strutturata:

- n. 1 centro cottura e n. 1 refettorio presso il plesso “G.Pascoli”, a diretto servizio dei plessi di scuola dell’infanzia e del plesso di scuola primaria “G.Pascoli”;
  - il pasto preparato nel centro cottura è poi trasportato e servito in stoviglie monouso presso gli altri plessi presenti sul territorio: n. 2 refettori e relativi spazi di servizio presso i plessi di scuola primaria “G.Mazzini” e di scuola secondaria di primo grado “G.Adamoli”; uno spazio di servizio presso il plesso di scuola primaria “M.Quaglia”, dove gli alunni consumano il pasto nella aule;
  - la sistemazione, conservazione, gestione e distribuzione dei prodotti alimentari avviene nel rispetto della vigente normativa, in attuazione del manuale di autocontrollo dell’operatore economico concessionario del servizio di ristorazione scolastica; il tecnologo alimentare incaricato dal Comune di Besozzo attua altresì interventi di controllo e supporto all’operatore economico al fine di migliorare le strategie operative; considerate le finalità del bando, si precisa che il centro cottura ed i refettori sono ad oggi attrezzati come segue: n. 1 lavastoviglie e relativo addolcitore di acqua, n. 2 frigoriferi, n. 2 congelatori a pozzo, n. 4 carrelli porta vivande;
  - **tipologia e numero di azioni di riduzione della produzione dei rifiuti (Acquisto di stoviglie riutilizzabili: servizio di stoviglieria non completo - intero servizio di stoviglieria con posate, piatti e bicchieri riutilizzabili; Erogatori alla spina: acquisto solo caraffe – acquisto solo erogatore alla spina – acquisto di erogatori alla spina; contenitori isotermitici; abbattitori di temperatura,...);**
1. acquisto stoviglie riutilizzabili: si procede all’acquisto di un intero servizio di stoviglieria riutilizzabile: posate (set coltello, forchetta, cucchiaio e cucchiaio da dolce in acciaio), bicchieri in vetro, piatti in ceramica o opale; la quantità sarà sufficiente rispetto ai fruitori del servizio di ristorazione scolastica (circa 3200 pezzi complessivi)
  2. acquisto n. 2 carrelli termici portavivande, da assegnare ai refettori distanti dal centro cottura per migliorare la qualità nella somministrazione del pasto;
  3. acquisto di n. 1 refrigeratore, ad integrazione e miglioramento delle dotazioni in essere
  4. acquisto n. 2 lavastoviglie e relativi addolcitori di acqua: l’acquisto consente di sostituire

quella attualmente in dotazione con macchinari moderni e più efficienti, da collocare entrambi presso il centro cottura (o eventualmente presso uno dei refettori non direttamente collegati al centro cottura);

5. sperimentazione della collaborazione tra il Comune di Besozzo e le APS/ODV operative sul territorio comunale per la fruizione delle stoviglie lavabili e delle lavastoviglie in occasione di eventi comunitari non commerciali; l'eventuale concessione a terzi avverrà nel rispetto dei vincoli del bando, disciplinata attraverso successivi atti adottati dal Comune di Besozzo e nel rispetto della normativa vigente per il funzionamento dei centri cottura destinati alla ristorazione scolastica;

- **Cronoprogramma delle attività;**

Progettazione: 01.03.2025-31.05.2025

Esecuzione Fornitura:

- Carrelli termici, refrigeratore 01.06.2025-31.08.2025
- Stoviglie riutilizzabili e lavastoviglie: 01.06.2025-30.06.2026

Collaudo: 01.09.2025-30.06.2026

Si prevede di progettare, eseguire e collaudare la fornitura secondo i tempi di funzionamento del servizio di refezione scolastica: alcune forniture (carrelli e refrigeratore) saranno fruibili entro l'avvio dell'a.s. 2025/2026; le stoviglie riutilizzabili e le lavastoviglie dovranno essere disponibili secondo il progredire della progettazione dell'ampliamento del centro cottura come da finanziamento PNRR e quindi non oltre il 30.06.2026.

### **3- Numero di cittadini coinvolti nel progetto**

- **Numero al giorno degli utenti fruitori della mensa: 330;**

### **4- Valutazione dell'efficacia del progetto**

- **Valutazione efficacia progetto e risultati attesi con indicazione della quantità di rifiuti che verranno ridotti a seguito dell'intervento (t/anno) 1,40 t/anno;**

La previsione sulla quantità di rifiuti che verranno ridotti a seguito dell'intervento è così determinata:

- n. 20.000 pasti annuali consumati presso refettori con stoviglie monouso ("G.Mazzini", "M.Quaglia", G.Adamoli") x 70g, peso del set pasto composto da piatto, bicchiere e posate.

### **5- Progetti relativi a particolari frazioni di rifiuti prioritarie**

- **Indicazione se il progetto riguardi particolari frazioni di rifiuti prioritarie secondo la normativa comunitaria, nazionale o la pianificazione regionale (rifiuti contenenti materie prime critiche, plastiche, rifiuti da costruzione e demolizione) Alimentari**

Si ipotizza che il ricorso a stoviglie lavabili consenta una migliore differenziazione della frazione

umida determinata dagli avanzi di cibo, che ad oggi è strettamente correlata alla gestione del rifiuto delle stoviglie monouso.

### Piano dei costi

	q.tà	costo - IVA inclusa
Stoviglie riutilizzabili		3.056,83 €
<i>di cui</i>		
<i>bicchieri in vetro</i>	400	564,01 €
<i>piatti</i>	1200	1.463,15 €
<i>posate</i>	1600	1.029,68 €
Attrezzature		33.741,54 €
<i>di cui</i>		
<i>tavolo refrigerato</i>	1	4.620,14 €
<i>carrello termico</i>	2	5.660,80 €
<i>lavastoviglie risparmio energetico</i>	1	8.995,06 €
<i>lavastoviglie</i>	1	6.101,22 €
<i>addolcitori</i>	2	1.695,80 €
<i>cesti per bicchieri</i>	2	158,60 €
<i>cesto per piatti</i>	2	97,60 €
<i>cesto per posate</i>	2	97,60 €
<i>tavolo prelavaggio</i>	2	3.703,92 €
<i>ripiani</i>	2	341,60 €
<i>rubinetti</i>	2	954,04 €
<i>sifone</i>	2	34,16 €
<i>tavolo per lavastoviglie</i>	2	997,96 €
<i>ripiani</i>	2	283,04 €
Spese di comunicazione del progetto alla cittadinanza nella misura massima del 5% delle spese ritenute ammissibili		100,00 €
Spese per apposizione targhe e/o cartellonistica che garantiscano la visibilità del sostegno dell'Unione Europea PR FESR 20212027, dello Stato e della Regione Lombardia		450,00 €
Costi indiretti determinati con un tasso forfettario pari al 7% delle spese ammissibili		2.614,39 €
<b>Totale</b>		<b>39.962,76 €</b>



