

COMUNITA' ROTALIANA – KÖNIGSBERG

**SITUAZIONE GESTIONALE DEI SERVIZI PUBBLICI LOCALI
DI RILEVANZA ECONOMICA**

**RELAZIONE EX ART. 30 DECRETO LEGISLATIVO N. 201/2022 E
ARTICOLO 5 DELLA LEGGE PROVINCIALE 30 DICEMBRE 2024 N. 12**

RICOGNIZIONE PERIODICA AL 31/12/2024

1. CONTESTO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

L'articolo 30 del decreto legislativo n. 201/2022 recante "Verifiche periodiche sulla situazione gestionale dei servizi pubblici locali", prevede che:

"1. I comuni o le loro eventuali forme associative, con popolazione superiore a 5.000 abitanti, nonché le città metropolitane, le province e gli altri enti competenti, in relazione al proprio ambito o bacino del servizio, effettuano la cognizione periodica della situazione gestionale dei servizi pubblici locali di rilevanza economica nei rispettivi territori. Tale cognizione rileva, per ogni servizio affidato, il concreto andamento dal punto di vista economico, dell'efficienza e della qualità del servizio e del rispetto degli obblighi indicati nel contratto di servizio, in modo analitico, tenendo conto anche degli atti e degli indicatori di cui agli articoli 7, 8 e 9. La cognizione rileva altresì la misura del ricorso agli affidamenti di cui all'articolo 17, comma 3, secondo periodo, e all'affidamento a società in house, oltre che gli oneri e i risultati in capo agli enti affidanti.

2. La cognizione di cui al comma 1 è contenuta in un'apposita relazione ed è aggiornata ogni anno, contestualmente all'analisi dell'assetto delle società partecipate di cui all'articolo 20 del decreto legislativo n. 175 del 2016. Nel caso di servizi affidati a società in house, la relazione di cui al periodo precedente costituisce appendice della relazione di cui al predetto articolo 20 del decreto legislativo n. 175 del 2016."

A livello locale, l'articolo 5 della legge provinciale 30 dicembre 2024, n. 12 ha integrato l'articolo 24 della legge provinciale 27 dicembre 2010, n. 27, introducendo un comma 4-bis, che dispone quanto segue:

"Gli enti locali esercitano la vigilanza sulla gestione dei servizi pubblici di interesse economico sulla base di un programma di controlli finalizzato alla verifica del corretto svolgimento delle prestazioni affidate. A tal fine, la Giunta Provinciale, d'intesa con il Consiglio delle Autonomie Locali, può individuare degli indicatori e disporre degli indirizzi anche al fine di garantire livelli minimi di qualità nel territorio provinciale. Inoltre, gli enti locali o le loro forme associative, con popolazione superiore a 5.000 abitanti, predispongono una relazione nella quale per ogni servizio affidato, rappresentano l'andamento dal punto di vista economico, della qualità e del rispetto degli obblighi indicati nel contratto o disciplinare di servizio o nella convenzione di regolazione. Tale relazione è predisposta in occasione dell'adempimento da parte dei medesimi, ai sensi del comma 4, dell'obbligo previsto dall'articolo 18, commi 3 bis e 3 bis 1, della legge provinciale n. 1 del 2005; in prima applicazione la relazione è redatta in ogni caso entro il 31 dicembre 2025".

La locuzione "per ogni servizio affidato", impiegata tanto dalla legge provinciale quanto dalla norma nazionale, consente – aderendo all'indirizzo interpretativo avanzato da ANCI (Quaderno operativo n. 46), - di ritenere inclusi nel perimetro di cognizione i servizi pubblici di interesse economico "esternalizzati" dall'amministrazione, mentre ne rimangono esclusi i servizi gestiti in economia. Tra i servizi "affidati" a terzi, oggetto di cognizione, rientrano senz'altro sia i servizi oggetto di concessione che di appalto a privati.

Si osserva che la norma provinciale non riprende quanto disposto dall'ultimo periodo dell'articolo 30, comma 1, del decreto legislativo n. 201/2022 (*"La cognizione rileva altresì la misura del ricorso agli affidamenti di cui all'articolo 17, comma 3, secondo periodo,* e

all'affidamento a società in house, oltre che gli oneri e i risultati in capo agli enti affidanti”). Ciò non toglie che anche i rapporti in regime “in house”, e gli eventuali contratti stipulati senza procedura di evidenza pubblica, a cui fa riferimento l'articolo 17 comma 3 del decreto legislativo n. 201/2022, rientrino nel concetto di “servizio affidato” ad un soggetto terzo rispetto alla Comunità affidante.

2. INDIVIDUAZIONE DEL PERIMETRO DELLA RICOGNIZIONE

La presente ricognizione comprende i servizi pubblici affidati dalla Comunità a un gestore esterno.

Dal novero dei servizi pubblici affidati dalla Comunità sono stati enucleati, ai fini della ricognizione, i soli servizi di rilevanza economica ossia, secondo la definizione data dall'art. 2, c. 1, lett. c), del decreto legislativo 23 dicembre 2022 n. 201, i “servizi di interesse economico generale di livello locale” intesi quali:

«i servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale».

Sono pertanto esclusi:

- i servizi pubblici che sono in titolarità ad altra amministrazione;
- i servizi privi di rilevanza economica (SINEG);
- i servizi gestiti in economia diretta attraverso i Servizi/uffici della Comunità preposti;
- i servizi strumentali, con ciò intendendosi quelli che sono “erogati da società ed enti a supporto di funzioni amministrative di natura pubblicistica di cui resta titolare l'ente di riferimento e con i quali lo stesso ente provvede al perseguimento dei propri fini istituzionali e che, quindi, sono svolti in favore della pubblica amministrazione, al contrario dei servizi pubblici locali che mirano a soddisfare direttamente bisogni o esigenze della collettività.” (Consiglio di Stato, Sezione V, 12/06/2009, n. 3766);
- i servizi esclusi dall'ambito di applicazione del decreto legislativo 201/2022 (art. 35).

In base ai suddetti criteri, l'Amministrazione ritiene di includere nella presente ricognizione i seguenti servizi:

- il servizio di nido d'infanzia;
- il servizio di assistenza domiciliare;
- il servizio di ristorazione scolastica.

NIDO D'INFANZIA

NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

Il nido d'infanzia è un servizio educativo e sociale che concorre con le famiglie alla crescita e alla formazione delle bambine e dei bambini di età compresa tra 3 mesi e 3 anni residenti nei Comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo. I Comuni di Mezzolombardo e Mezzocorona hanno delegato la Comunità Rotaliana – Königsberg all'esercizio della funzione relativa ai servizi per la prima infanzia con riguardo alla gestione del servizio di asilo nido in forma sovra comunale con approvazione della convenzione da parte del Consiglio dei Sindaci con delibera n. 8 di data 10 luglio 2023.

Il servizio di asilo nido costituisce un importante supporto educativo alle famiglie in un contesto di crescita e di socializzazione per il bambino oltre che un contesto privilegiato di prevenzione in quanto crea un ambiente favorevole di promozione dell'agio per i piccoli e di sostegno alle capacità genitoriali e attua le politiche di conciliazione come principale fattore in grado di influenzare la partecipazione delle donne al mercato del lavoro e l'inclusione sociale di tutti i componenti della famiglia.

Il sistema dei servizi socio educativi che la Comunità Rotaliana - Königsberg ha implementato sulla base di tali obiettivi è ad oggi regolato da una normativa provinciale, la Legge Provinciale 12 marzo 2002 n. 4, come modificata dalla legge provinciale 19 ottobre 2007 n. 17 e dalle relative disposizioni attuative.

Attualmente il quadro normativo di riferimento è integrato dalle Linee guida pedagogiche per i servizi educativi 0-3 approvate dalla Giunta provinciale con propria deliberazione 23.12.2021 n. 2277.

Per quanto riguarda la copertura del servizio, alla data del 31 dicembre 2023 è presente sul territorio del Comune di Mezzocorona 1 nido d'infanzia gestito tramite affidamento a terzi, per un totale di 12 posti.

L'individuazione del soggetto gestore tra gli organismi della cooperazione sociale o di utilità sociale non lucrativi operanti sul territorio in possesso dei requisiti di cui all'articolo 8 della legge provinciale n. 4/2022, rientra tra quelle opzionabili dall'ordinamento e ricade attualmente sul gestore Cooperativa sociale La Coccinella onlus in quanto unica struttura accreditata operante sul territorio della Piana Rotaliana, in possesso dei requisiti professionali, organizzativi e strutturali previsti dalla normativa vigente.

La Cooperativa sociale La Coccinella onlus gestisce un servizio di nido a partire dall'anno educativo 2025-2026 interamente pubblico (a favore di n. 19 residenti nei Comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo rientranti nella graduatoria gestita dalla Comunità) all'interno di un immobile di proprietà privata, accreditato quale servizio educativo per la prima infanzia conforme all'ordinamento provinciale. Negli anni educativi precedenti la cooperativa gestiva anche dei posti in gestione privata e n. 12 era la riserva di posti per la Comunità.

L'affidamento della gestione a La Coccinella onlus è stato effettuato con richiesta di offerta sulla piattaforma Contracta con convenzionamento per l'anno educativo 2024-2025, mentre per l'anno educativo 2025-2026, sulla base di disciplinari nei quali sono definiti i requisiti di

partecipazione e capitolati speciali d'appalto parte amministrativa e parte tecnica, nel rispetto di quanto stabilito tra l'altro dalle norme provinciali di settore vigenti.

Il raffronto domanda potenziale e offerta del servizio sul territorio della Piana Rotaliana, considerando la presenza di n. 4 nidi pubblici (n. 3 Comune di Lavis e n. 1 Comune di Terre d'Adige) mostra una percentuale di soddisfacimento della domanda teorica pari al 16% a fronte dell'obiettivo europeo del 33%.

CONTRATTO DI SERVIZIO

Poiché il Nido d'infanzia "Minidò", gestito dalla Società Cooperativa Sociale La Coccinella Onlus, risulta essere l'unica struttura privata su tutto il territorio della Comunità Rotaliana – Königsberg in possesso dei requisiti previsti dalla normativa provinciale, si è affidato a trattativa diretta per la durata di un anno, con decreto del Presidente n. 81 di data 23 agosto 2023 e n. 84 di data 28 agosto 2024. Per l'anno educativo 2024/2025 si è confermato l'esercizio in delega della funzione del servizio di asilo nido sovracomunale per il tramite dell'organismo accreditato Società Cooperativa Sociale La Coccinella Onlus e si è approvata la proposta economica avanzata dalla medesima con decreto del Presidente n. 67 di data 26 giugno 2024.

Per l'anno educativo 2025-2026, con convenzione approvata con deliberazione del Consiglio dei Sindaci n. 8 dd. 10.07.2024 i Comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo hanno confermato il trasferimento dell'esercizio delle funzioni comunali in materia di servizi educativi della prima infanzia – nido d'infanzia – anni educativi 2023-2024, 2024-2025, 2025-2026 alla Comunità.

L'affidamento in appalto è stato disposto mediante affidamento diretto senza negoziazione ai sensi dell'articolo 50 comma 1 lettera b) del decreto legislativo 36/2023, inviata a La Coccinella onlus quale unico soggetto avente i requisiti previsti dalla normativa provinciale, con il sistema di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, articolata in un unico lotto.

Con determinazione del Responsabile del Servizio Affari Generali n. 368 dd. 28.08.2025 è stata aggiudicato l'appalto relativo all'affidamento del servizio di nido d'infanzia anno educativo 2025-2026 a La Coccinella società cooperativa sociale Onlus

Costituisce oggetto di rilevazione la gestione, affidata in appalto, del servizio di nido d'infanzia nella struttura de La Coccinella onlus.

Per gestione si intende la predisposizione e l'attuazione del Progetto educativo, del servizio di ristorazione, la cura degli spazi, la gestione e l'organizzazione del personale, l'organizzazione interna, l'acquisto di beni e servizi necessari allo svolgimento dell'attività, nonché le altre prestazioni previste dalla documentazione presentata in sede di gara.

La gestione deve avvenire nel rispetto della normativa provinciale di settore e degli orientamenti determinati dal servizio provinciale competente.

La Comunità si riserva la titolarità del servizio di nido d'infanzia, che comprende anche la raccolta delle domande, l'assegnazione dei posti nel nido d'infanzia e la definizione della politica tariffaria.

A partire da gennaio 2023 il sistema di finanza locale della Provincia autonoma di Trento prevede un trasferimento standard per utente di asilo nido, fissato nel paragrafo 4 dell'Allegato A alla deliberazione di Giunta provinciale n. 1760/2017, pari ad euro 7.406,50.

L'importo totale aggiudicato per l'anno educativo 2023/2024 è pari ad euro 152.875,80, per l'anno educativo 2024/2025 è di euro 222.220,00 e per l'anno educativo 2025/2026 è di Euro 362.195,20 IVA esclusa.

Nella documentazione di gara, in particolare nei capitolati speciali d'appalto – parte amministrativa e parte tecnica, oltre che nell'offerta tecnica presentata dall'appaltatore, sono specificati i principali obblighi posti a carico del gestore in termini di qualità dei servizi e di costi dei servizi per gli utenti.

I criteri tariffari che vengono applicati al servizio in oggetto di rilevazione vengono determinati annualmente sulla base dell'indicatore ICEF del nucleo familiare.

Le tariffe vengono determinate e applicate direttamente da parte dell'Amministrazione della Comunità.

Nell'ultimo biennio, quindi negli anni educativi 2023/2024 e 2024/2025, le tariffe sono state determinate con delibera del Consiglio dei Sindaci n. 2 di data 01 marzo 2023. Nello specifico, la retta mensile è unica e fissata tra i limiti ICEF 0,13 e 0,35 con i seguenti importi:

- per il servizio a tempo pieno da un minimo di € 179,00 a un massimo di € 358,10.

SISTEMA DI MONITORAGGIO – CONTROLLO

La struttura preposta al monitoraggio - controllo della gestione ed erogazione del servizio è il Servizio Affari Generali.

Il contratto di appalto è soggetto a verifica di conformità a conclusione della prestazione contrattuale (aventi fino ad ora cadenza annuale) al fine di accertarne la regolare esecuzione rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto stesso. In particolare, le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore.

I controlli sono diretti a verificare:

- la rispondenza dell'attività espletata dal soggetto affidatario al progetto pedagogico, al progetto educativo, al capitolato speciale d'appalto e a tutte le condizioni definite nell'offerta tecnica;
- le modalità di utilizzo e di gestione della struttura;
- il rispetto della normativa igienico - sanitaria e di tutela della salute dei bambini;
- il rispetto delle disposizioni sulla sicurezza di bambini e lavoratori.

IDENTIFICAZIONE SOGGETTO AFFIDATARIO

Come sopra premesso, il servizio è affidato “La Coccinella società cooperativa sociale onlus” con sede a Cles, in viale Degasperi n. 19 – Partita Iva 01487610220, da ultimo con contratto di durata annuale: dal 01.09.2025 al 31.07.2026.

ANDAMENTO ECONOMICO

Di seguito vengono riportati i dati relativi all’andamento economico oggetto di rilevazione riferito al 2024.

- Totale costi annui: euro 203.229,60;
- Costo annuo pro capite medio per struttura: euro 16.935,80;
- Proventi totali annui 2023: euro 44.284,05;
- Proventi tariffari annui pro capite (media per la struttura): euro 3.690,33;
- Proventi tariffari mensili medi pro capite (su 11 mesi): euro 307,52.

La parte rimanente del costo del servizio (al netto del contributo provinciale e delle tariffe degli utenti) è coperta dai Comuni di Mezzocorona e di Mezzolombardo sulla base del comune di residenza del bambino frequentante il nido d’infanzia.

Per quanto riguarda il personale addetto al servizio, la tipologia di inquadramento ed il costo complessivo ed unitario, le figure professionali coinvolte direttamente nel servizio oggetto di rilevazione sono:

- un/a coordinatore/trice interno/a al nido;
- personale educativo;
- personale ausiliario;
- addetto alle funzioni di cucina (cuoco).

Trovano applicazione le disposizioni economico-normative previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti delle cooperative sociali ed integrativo provinciale, se presente. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative.

OBBLIGHI CONTRATTUALI

Nei diversi anni di affidamento del servizio e in particolare per il 2024 vi è stato pieno adempimento dei principali obblighi posti a carico del gestore in base al contratto di servizio ed ai relativi documenti di riferimento.

VINCOLI

I vincoli del servizio si possono individuare nei seguenti:

- normativa di riferimento per quanto riguarda parametri strutturali e organizzativi e contratti collettivi per i relativi elementi normativi ed economici, linee guida e indicazioni dei diversi enti coinvolti;
- disponibilità risorse umane con i requisiti richiesti;
- documenti programmatici dell’ente;

- definizione dei trasferimenti di finanza locale e politica tariffaria dell'ente;
- tipologia del servizio e relativi tempi di adeguamento dell'offerta alla domanda crescente di servizio all'utenza.

Tali vincoli hanno impatto sulle modalità di organizzazione del servizio (vincoli e parametri normativi).

Fino ad ora le disponibilità di bilancio sono state coerenti con le linee programmatiche dell'Amministrazione che hanno permesso l'erogazione regolare del servizio.

CONSIDERAZIONI FINALI

Le esperienze di esternalizzazione ad oggi realizzate e consolidate consentono di esprimere valutazioni positive in relazione alla qualità del servizio erogato con personale specializzato ed in spazi adeguatamente strutturati.

Il servizio viene erogato e viene costantemente monitorato, anche attraverso gli strumenti definiti nell'ambito del Sistema gestione per la qualità e l'accreditamento a livello provinciale delle strutture, con riferimento alle previsioni dei rispettivi capitolati speciali di gara ed agli atti di indirizzo contenuti tra l'altro nei documenti sopra citati.

In definitiva, si valutano positivamente le esperienze pregresse di esternalizzazione fino ad oggi realizzate con il modello dell'affidamento a terzi tramite procedura aperta, la sussistenza dei requisiti previsti dal diritto dell'Unione europea per la forma di affidamento prescelta, confermando tale modalità come funzionale al raggiungimento dei principi di economicità, efficacia ed efficienza dell'azione amministrativa e il mantenimento di un elevato livello qualitativo del servizio.

SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE E DI CONTESTO

NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

Il servizio di assistenza domiciliare è un servizio socio-assistenziale di livello locale disciplinato dal punto 3.20 del “*Catalogo dei servizi socio assistenziali previsto dall'articolo 3 del Decreto del Presidente della Provincia 9 aprile 2018, n. 3-78/Leg.*”, approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 173 di data 7 febbraio 2020 e modificato con deliberazione della Giunta provinciale n. 604 di data 6 aprile 2023.

Nel rispetto del quadro dettato dal combinato disposto della Legge provinciale 27 luglio 2007, n. 13 “*Politiche sociali nella provincia di Trento*” e della Legge provinciale 16 giugno 2006, n. 3 “*Norme in materia di governo dell'autonomia del Trentino*”, il servizio è gestito per i Comuni di Lavis, Terre d'Adige, San Michele all'Adige, Mezzocorona, Mezzolombardo e Roverè della Luna dalla Comunità Rotaliana – Königsberg.

L'obiettivo primario è quello di favorire la permanenza della persona nel proprio ambiente di vita, sia esso un'abitazione privata, una co-abitazione o una struttura socio-assistenziale (es. abitare accompagnato), e di affiancare i familiari e/o altre persone che si occupano dell'assistenza coinvolgendoli nel percorso assistenziale e fornendo loro supporto e sollievo.

Nella prospettiva della promozione del benessere e di una migliore qualità della vita, il servizio concorre assieme ad altri servizi nel prevenire i rischi di isolamento e rimuovere le condizioni di emarginazione, nell'evitare i collocamenti impropri in strutture residenziali, favorire i rientri nella propria abitazione attraverso progetti di che mirano al recupero/riattivazione delle competenze e delle autonomie.

Il servizio di assistenza domiciliare può essere attivato anche per affiancare e formare l'assistente privata o i familiari allo svolgimento delle attività di cura oppure per rispondere a situazioni di necessità temporanea (es. periodo post-operatorio).

Gli interventi di assistenza domiciliare comprendono:

- cura e aiuto alla persona: aiuto nell'igiene e nella cura personale, attività di mobilizzazione volte a favorire la deambulazione, supporto nelle attività di preparazione e consumo dei pasti;
- sostegno relazionale: supporto alla vita di relazione, accompagnamento per l'accesso ai servizi del territorio e per il disbrigo di commissioni personali, attività di integrazione con la comunità locale;
- governo della casa;
- supporto e formazione ai caregivers, in particolare nell'utilizzo degli ausili.

Destinatari del servizio sono:

- persone anziane di età superiore ai 64 anni che, in assenza di adeguato o sufficiente supporto familiare, indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali, necessitano di sostegno assistenziale in via temporanea o continuativa;
- persone con disabilità temporanea o permanente fisica, psichica, sensoriale o plurima, anche a prescindere dal dato anagrafico;

- famiglie in difficoltà che necessitano di assistenza per uno o più componenti del nucleo familiare;
- in generale tutte le persone in situazione di fragilità.

CONTRATTO DI SERVIZIO

Il servizio è stato affidato previo esperimento di una procedura di gara ristretta con criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 16 comma 2 lettere a) e c) e 17, comma 2 della legge provinciale 2/2016 e del relativo regolamento di attuazione approvato con D.P.P. 21 ottobre 2016, n. 16-50/Leg., sulla base dei criteri declinati nel documento *"Parametri e criteri di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa"* e delle *"Linee guida sulle modalità di affidamento e finanziamento di servizi e interventi socio assistenziali nella Provincia di Trento"*, approvate con deliberazione della Giunta Provinciale n. 174 di data 7 febbraio 2020.

Con contratto d'appalto n. 17 rep. di data 31 ottobre 2023, il servizio è stato affidato per il periodo dal 01/11/2023 al 31/10/2026 all'associazione temporanea di imprese costituita da "Il Sole Cooperativa Sociale ONLUS" (capogruppo e mandataria) e Antropos Società Cooperativa Sociale (mandante).

L'importo contrattuale presunto per la durata di tre anni è pari a euro 1.647.135,00 (unmilioneseicentoquarantasettemilacentotrentacinque/00), di cui euro 16.335,00 (sedicimilatrecentotrentacinque/00) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, al netto dell'I.V.A. nella misura di legge. Il servizio consta indicativamente di n. 54.000 ore complessive riferite all'intero periodo e, pertanto, di circa n. 18.000 ore annuali.

Il prezzo orario al quale il servizio è stato aggiudicato è pari a euro 30,20 + IVA al 5%. Ai sensi dell'articolo 8, comma 3 del capitolato speciale d'appalto, *"(...) decorso il primo anno di esecuzione del servizio, l'importo di aggiudicazione, al netto dell'IVA, verrà rivalutato annualmente. La revisione del prezzo contrattuale verrà calcolata sulla base del 90% della valutazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (variazione dei valori mensili) secondo i dati ISTAT, riferita al mese di protocollazione della domanda, rispetto al mese dell'anno precedente"*. A decorrere da dicembre 2024, il prezzo orario è stato quindi incrementato e risulta pari ad euro 30,83 + IVA 5%.

Spettano all'Amministrazione della Comunità sia la determinazione che la riscossione della quota di concorso alla spesa a carico dei beneficiari del servizio. Tale quota è determinata, ai sensi della deliberazione di Giunta provinciale n. 2256 di data 12 dicembre 2016, facendo riferimento all'indicatore ICEF in un range compreso tra la quota minima fissata in 2,00 euro / ora e la quota massima di 18,00 euro / ora. La partecipazione non può superare un tetto massimo mensile di spesa, definito anch'esso in base alla condizione economica familiare (ICEF) e applicato indipendentemente dalla quantità di interventi socio-assistenziali fruiti.

Ai sensi del combinato disposto risultante dal Capitolato speciale di gara e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario, i principali obblighi posti a carico del gestore sono:

- attivazione del servizio di assistenza domiciliare ordinario entro massimo cinque giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità di avviare in anticipo il servizio concordandolo con la Comunità;
- attivazione del servizio di assistenza domiciliare in situazioni di particolare urgenza (quali ad esempio emergenze sociali, dimissioni ospedaliere) entro tre giorni lavorativi dalla richiesta da parte della Comunità, che si impegna comunque a limitare al massimo questa tipologia di attivazioni;
- tempestiva comunicazione al servizio sociale e all'utente in caso di forza maggiore che impedisca il servizio;
- avviso tempestivo della Comunità in caso di assenza dell'utente. In caso di assenza non prevista dell'utente, in quanto non comunicato almeno il giorno lavorativo antecedente la programmata erogazione, verrà comunque riconosciuto al fornitore contraente un impegno orario a forfait di trenta minuti;
- gestione del personale, nel rispetto delle disposizioni in materia, riducendo le sostituzioni e la rotazione degli operatori sul caso e adottando idonee modalità di controllo delle presenze;
- coordinamento tecnico – operativo: nell'ambito di tali mansioni, vi è il Referente Tecnico Operativo (RTO) che ha la responsabilità del coordinamento operativo di tutte le figure professionali incaricate degli interventi socio-assistenziali, operando in stretta sinergia con gli assistenti sociali del Servizio territoriale, la Direzione e le funzioni di staff della Cooperativa. Si avvale della collaborazione dell'Ufficio Coordinamento, al fine di ottimizzare la gestione dei programmi settimanali di lavoro degli operatori. L'Ufficio Coordinamento, altresì, ha il compito di programmare gli interventi socio-assistenziali erogati dagli operatori, procedendo alla stesura degli orari settimanali, nonché di gestire le variazioni d'orario e le situazioni di emergenza. Provvede altresì all'immediata sostituzione con altro personale idoneo, debitamente formato sulla tipologia di assistenza, in caso di assenza del personale assegnato e partecipa alle riunioni di equipe con la Direzione e il RTO;
- formazione del personale: le cooperative Il Sole e Antropos, che compongono il Raggruppamento Temporaneo d'Impresa (RTI), gestiscono coerentemente, ma ognuna in autonomia, il proprio Piano di formazione, con l'obiettivo ultimo di garantire alla committenza che tutte le figure professionali che operano nei servizi oggetto di gara possiedano le competenze necessarie a svolgere le attività previste. È prevista un'attività di formazione volta a informare i lavoratori relativamente alle figure rilevanti in termini di organizzazione, gestione e coordinamento del servizio. Gli obiettivi generali del Piano di formazione possono essere così riassunti:
 - coprire tutte le aree di competenza richieste dalla natura delle prestazioni da svolgere (competenze tecniche, gestionali e relazionali);
 - garantire la formazione obbligatoria;
 - assicurare l'ottimale inserimento di nuovo personale (neo-assunto e in sostituzione), attraverso l'attivazione di percorsi specifici;
 - provvedere alla formazione continua degli operatori e dei professionisti;
 - prevedere azioni di formazioni mirate sull'analisi dei singoli casi, sia in relazione all'evoluzione dell'utenza che dei riflessi sul personale (azioni di supervisione e *counseling*). Nello specifico, il Piano di formazione è sviluppato su un arco temporale di tre anni, con una verifica annuale delle necessità di modifica (Piano "a scorrimento"). Il personale già in organico viene inserito fin

da subito in un ciclo formativo triennale strutturato, mentre il personale neoassunto e in sostituzione (in questo secondo caso solo se il contratto viene prorogato per un tempo significativo) frequenta specifici corsi base e dall'anno successivo viene considerato al primo anno di formazione del personale in organico permanente. Agli operatori domiciliari vengono assicurate almeno 20 ore di formazione all'anno, ai Referenti tecnici e al Coordinatore 24 ore annuali. Viene garantita la formazione obbligatoria prevista dal sistema di Accreditamento provinciale, oltre a quella obbligatoria prevista dalla normativa vigente in ambito di salute e sicurezza sul lavoro.

SISTEMA DI MONITORAGGIO – CONTROLLO

La struttura preposta al monitoraggio - controllo della gestione ed erogazione del servizio è il Servizio Socio-Assistenziale e Diritto allo Studio.

La soddisfazione dell'utenza e gli esiti degli interventi vengono rilevati attraverso metodi diretti e indiretti.

Rilevazione della soddisfazione in continuo. La soddisfazione viene rilevata in continuo dagli operatori, dal RTO e dall'Ufficio di Coordinamento, in occasione delle frequenti interazioni con l'utente e i *caregivers* di riferimento. È prassi che l'Ufficio di Coordinamento e l'utenza si sentano telefonicamente (per comunicazioni varie, quali richieste da parte dell'assistito, comunicazione di sospensione del servizio, cambio di operatore): si stima che tali comunicazioni avvengano mediamente ogni 10 giorni per utente. Ciò consente di apportare immediatamente i cambiamenti che contribuiscono al miglioramento del servizio, oltre che di attivare tempestivamente interventi di più ampia portata, qualora emergessero situazioni di maggiori complessità.

Analisi dei reclami e lettere di apprezzamento. I metodi indiretti di rilevazione della soddisfazione comprendono l'analisi dei reclami e delle lettere di apprezzamento. Tutti i reclami vengono tempestivamente gestiti e viene data immediata risposta all'interessato, prendendo in carico il problema sottostante, anche perché il reclamo rappresenta per la Cooperativa un'occasione per rinsaldare la relazione con l'utente e la sua rete familiare.

Verifiche di adeguatezza del PAI. Periodicamente (e ognqualvolta se ne presenti la necessità) il RTO verifica con le operatrici (sia singolarmente che in gruppo) l'andamento dei servizi, eventuali difficoltà riscontrate, gli esiti degli interventi ed eventuali segnalazioni pervenute. Queste verifiche consentono, tra l'altro, di rilevare i bisogni emergenti e/o variati e di analizzare l'adeguatezza del PAI rispetto al servizio in erogazione. Qualora emergessero criticità il RTO contatta immediatamente l'Assistente sociale di riferimento.

IDENTIFICAZIONE SOGGETTO AFFIDATARIO

L'ATI affidataria del servizio è composta da:

- IL SOLE Cooperativa Sociale ONLUS (capogruppo e mandataria) con sede legale in Cavizzana, via Alpi n. 19, iscritta nel Registro delle imprese di Trento con numero di iscrizione e codice fiscale e partita IVA n. 0175048228;

- ANTROPOS società cooperativa sociale (mandante), con sede legale in Mezzocorona (TN), via Rotaliana n. 69, iscritta nel Registro delle imprese di Trento con numero di iscrizione e codice fiscale e partita IVA n. 01915930224.

Le due cooperative offrono sul Territorio della Rotaliana diversi e qualificati servizi di cura e di assistenza alla persona rivolti a adulti e anziani, migliorandone complessivamente la qualità di vita e il benessere psico-fisico. Sono tutte accreditate, ai sensi del D.P.P. n. 3-78/Leg. del 9 aprile 2018 “Regolamento di esecuzione degli articoli 19, 20 e 21 della legge provinciale 27 luglio 2007, n. 13 (Politiche sociali nella provincia di Trento) in materia di autorizzazione, accreditamento e vigilanza dei soggetti che operano in ambito socio assistenziale”, per l’area funzionale età anziana domiciliare e di contesto.

Dal lato dalla Comunità, quindi dell’amministrazione aggiudicatrice, gli strumenti di monitoraggio e di controllo previsti sono:

- Visite periodiche dell’assistente sociale del territorio presso l’abitazione del nucleo familiare dell’utente SAD;
- Incontri periodici tra l’assistente sociale di riferimento e il RTI al fine di valutare il servizio.

In primavera 2026, è prevista la somministrazione di questionari di gradimento del servizio.

ANDAMENTO ECONOMICO

Il costo complessivo sostenuto per l’assistenza domiciliare nelle sue diverse forme per l’anno 2024 è stato pari a euro 550.126,65 (IVA inclusa).

Nell’anno 2024 gli utenti sono stati 164 e le ore erogate sono state 22.592,39.

Il costo per utente è stato quindi pari a euro 3.354,43.

La compartecipazione degli utenti nell’anno 2024 è stata pari a euro 87.947,32.

Il numero complessivo degli operatori dell’ATI impiegati sul territorio dei Comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo, San Michele all’Adige, Roverè della Luna, Lavis e Terre d’Adige è stato pari a n. 24 da parte della Cooperativa sociale “Il Sole” onlus e n. 12 da parte della società cooperativa sociale Antropos.

Di questi, il 100% è qualificato, ossia: è in possesso di diploma OSA (operatore socio-assistenziale) o OSS (operatore socio-sanitario), oppure ha una anzianità di servizio superiore a 24 mesi, oppure ha partecipato ai percorsi di certificazione delle competenze ricevendo l’attestazione OAD – Operatore per l’assistenza a domicilio.

QUALITÀ DEL SERVIZIO

La qualità del servizio, alla luce di quanto riscontrato secondo il sistema di monitoraggio richiamato, è buona.

Si segnala come elemento critico da attenzionare il rischio di sanitarizzazione dell’intervento e quindi il rischio di doversi dedicare principalmente a bisogni assistenziali importanti

(allettati) nelle prime ore del mattino e nelle ultime ore del pomeriggio/sera. Un altro elemento di fragilità è dato dalla carenza di personale in organico nella cooperativa.

OBBLIGHI CONTRATTUALI

Come già evidenziato, le *ore erogate nell'anno 2024* sono state 13.391,62 per la Cooperativa sociale “Il Sole” onlus e 3.470,50 per la società cooperativa sociale Antropos, valore inferiore al valore massimo stimato nei documenti di gara e pari a 18.000 ore annue.

Al 31/12/2024 vi erano 7 persone in lista d’attesa.

VINCOLI

I requisiti imposti in merito alla qualificazione del personale derivanti dal combinato disposto della scheda 3.20 del *Catalogo dei servizi socio assistenziali in Provincia di Trento* e del requisito generale per l’autorizzazione n. 7 del *Regolamento di esecuzione degli articoli 19, 20 e 21 della legge provinciale 27 luglio 2007, n. 13 in materia di autorizzazione, accreditamento e vigilanza dei soggetti che operano in ambito socio assistenziale* rappresentano dei vincoli per la gestione e l’erogazione del servizio.

CONSIDERAZIONI FINALI

La modalità di affidamento mediante appalto e la gestione così come attualmente organizzata si dimostrano efficaci ed efficienti, con il limite della brevità di durata dell’appalto. Tuttavia, considerato l’invecchiamento della popolazione nonché l’aumento dei nuclei unipersonali, si rende necessario progettare forme innovative, flessibili e diversificate di organizzazione e di gestione del servizio di assistenza domiciliare anche prendendo atto della nuova nozione di “domiciliarità”.

A livello provinciale si sta complessivamente ragionando in merito a un processo organico di revisione del modello di cura territoriale, che assicuri adeguati livelli di integrazione e di interconnessione dei servizi e degli interventi. Il contesto di riferimento è attraversato da importanti traiettorie di sviluppo e cambiamento, che portano a individuare una differente modalità di intervento, da definire secondo un approccio unitario e integrato anche con altre opportunità funzionali al sostegno della permanenza degli anziani presso il proprio domicilio.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

Il servizio di ristorazione scolastica collettiva in favore degli utenti delle scuole del primo e del secondo ciclo di istruzione e formazione è un servizio volto ad assicurare l'esercizio del diritto allo studio all'interno del sistema educativo della Provincia Autonoma di Trento ai sensi della legge provinciale 7 agosto 2006, n. 5 “Sistema educativo di istruzione e formazione del Trentino (art. 72, lettera a) e del d.P.G.P. 5 novembre 2007, n. 24-104/Leg. “Regolamento per l'esercizio del diritto allo studio da parte degli studenti del primo e del secondo ciclo di istruzione e formazione”.

Nel rispetto del quadro dettato dall'articolo 8 della Legge provinciale 16 giugno 2006, n. 3 *“Norme in materia di governo dell'autonomia del Trentino”*, la funzione legata all'assistenza scolastica è esercitata dalla Comunità Rotaliana – Königsberg per conto dei Comuni della Rotaliana. Inoltre, la Comunità medesima è in gestione associata con la Comunità della Paganella per l'esercizio di tale funzione (vedasi a tal proposito la convenzione approvata con delibera del Consiglio di Comunità n. 19 di data 30 luglio 2018 e daultimo modificata con delibera del Consiglio dei Sindaci n. 22 di data 28 ottobre 2025).

Il servizio è stato adeguato dal punto di vista tecnico anche alla luce dell'approvazione con decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, n. 165, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 4 aprile 2020, n. 90, dei nuovi Criteri ambientali minimi da applicare ai servizi di ristorazione collettiva e alle forniture di derrate alimentari. In conseguenza di ciò, con delibera della Giunta Provinciale n. 461 di data 26 marzo 2021 sono stati approvati gli schemi di capitolato speciale d'appalto per la ristorazione scolastica, dei relativi allegati e dei parametri e criteri di valutazione delle offerte presentate dagli operatori economici partecipanti a tali procedure.

Il servizio deve garantire le seguenti attività:

- l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari e il loro stoccaggio;
- la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa;
- la rendicontazione delle derrate alimentari impiegate nell'esecuzione del servizio;
- Il trasporto dei pasti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura;
- la predisposizione giornaliera delle sale mensa e la pulizia dei locali.

I destinatari del servizio sono gli utenti iscritti alle mense scolastiche dei plessi siti nel territorio della Comunità Rotaliana – Königsberg e della Comunità della Paganella.

CONTRATTO DI SERVIZIO

Il servizio è stato affidato previo esperimento di una procedura di gara aperta sopra soglia comunitaria con criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 16 comma 2 lettere e 17 della legge provinciale 2/2016 e del relativo regolamento di attuazione approvato con D.P.P. 21 ottobre 2016, n. 16-50/Leg..

Con contratto d'appalto n. 14 rep. di data 29 giugno 2022, il servizio è stato affidato per il periodo dall' 01/07/2022 al 30/06/2026, con facoltà di rinnovo alle medesime condizioni per una durata pari a due anni e sei mesi, a Risto 3 Società Cooperativa, con sede legale in via del Commercio n. 57, codice fiscale e partita IVA N. 00444070221.

L'importo contrattuale presunto per la durata di sei anni e sei mesi è pari a euro 7.972.900,00 (settemilioni novecentosettantaduemilovecento/00), di cui euro 11.440,00 (undicimilaquattrocentoquaranta/00) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, al netto dell'I.V.A. nella misura di legge.

I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento da parte della Comunità del corrispettivo per singolo pasto indicato in sede di offerta come segue:

- Euro 5,26 (cinque/26) + I.V.A. 4% a pasto per gli utenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado;
- Euro 6,68 (sei/68) + I.V.A. 4% a pasto per gli utenti delle scuole secondarie di secondo grado.

A norma dell'articolo 13, comma 12 del Capitolato speciale d'appalto, *"la stazione appaltante, su richiesta scritta da parte dell'appaltatore, si impegna a rivalutare annualmente il prezzo del pasto, a decorrere dal secondo anno, sulla base delle eventuali variazioni in aumento dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati, applicando il 75% del tasso medio annuo di inflazione riferito al mese di luglio dell'anno precedente, come calcolato dall'ISTAT. Detto prezzo non potrà subire variazioni per tutta la durata dell'anno scolastico in corso"*. Nell'anno 2024 il prezzo è stato adeguato come sopra previsto per l'adeguamento ISTAT per arrivare a euro 5,67 (cinque/67) + I.V.A. 4% a pasto per gli utenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado e euro 7,20 (sette/20) + I.V.A. 4% a pasto per gli utenti delle scuole secondarie di secondo grado.

Spettano all'Amministrazione della Comunità sia la determinazione che la riscossione della quota di concorso alla spesa a carico dei beneficiari del servizio. Tale quota è determinata, nel rispetto di quanto previsto dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 1404 di data 05 agosto 2022, facendo riferimento anche all'indicatore ICEF in un range compreso tra la quota minima fissata di 3,25 euro e la quota massima di 5,30 euro per gli studenti frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado e in un range compreso tra la quota minima di 3,65 euro e la quota massima di 5,75 euro per le scuole secondarie di secondo grado. Le tariffe sono parametrata in base agli indicatori ICEF, il cui minimo è 0,2255 e il massimo è 0,5294.

Ai sensi del combinato disposto risultante dal Capitolato speciale di gara e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario, le prestazioni di carattere tecnico posti a carico del gestore sono:

- l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari e il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e al loro naturale deterioramento;

- la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa di cui all'allegato A del capitolato speciale d'appalto (Centri cottura, sale mensa e volumi di attività), mediante l'impiego di prodotti alimentari secondo quanto indicato nell'allegato B del capitolato speciale d'appalto (Piano alimentare) e quanto proposto in sede di gara;
- l'acquisto e la messa a disposizione del materiale necessario alla corretta apparecchiatura dei tavoli (tovagliette, tovaglioli, cestini per pane, piatti, bicchieri, brocche per acqua) posateria compresa;
- la rendicontazione alla stazione appaltante – una volta all'anno o comunque su richiesta della medesima, a mezzo posta elettronica certificata o tradizionale – delle derrate alimentari impiegate nell'esecuzione del servizio, elencando tipologia, quantità, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegandone documentazione appropriata a comprova (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera di cui alla norma ISO 22005:2007). Nel rapporto andranno inoltre indicate la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo di riferimento e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
- la presenza, a partire dalla data di avvio del servizio, di almeno un centro cottura alternativo a quelli di cui all'allegato A del capitolato speciale (Centri cottura, sale mensa e volumi di attività), che possa essere tempestivamente attivato per consentire la continuità del servizio in presenza di interruzioni, fermi cucina o comunque di altre cause che compromettano il regolare funzionamento dei centri di cui all'allegato A del capitolato speciale in parola. Al fine di assicurare tempi adeguati di trasporto dei pasti e il conseguente mantenimento della loro appetibilità, i centri cottura alternativi sono situati ad una distanza non superiore a 20 km dal Comune di San Michele all'Adige, ossia dalla zona centrale del territorio della Comunità Rotaliana-Königsberg;
- il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura, con mezzi idonei e conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto è organizzato in modo che i tempi di consegna presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione delle derrate durante il trasporto sono utilizzati contenitori isotermici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli, la fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio sia organizzato in modalità "self-service" o di tovaglie, tovagliette e tovaglioli, in caso contrario. Le tovagliette di carta da collocare sui vassoi devono essere biodegradabili;
- la fornitura – nei locali cucina e nei servizi igienici del personale dell'appaltatore, nonché nei servizi igienici di esclusiva pertinenza delle sale mensa e destinati agli utenti – degli asciugamani di carta (o, in alternativa, la fornitura e la posa degli asciugamani elettrici), della carta igienica o delle bobine di carta, del sapone liquido e dei relativi distributori o dosatori. I prodotti in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma ISO 14024 oppure del marchio PEFC o equivalenti, privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Il

sapone deve essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma ISO 14024;

- al termine dell'orario di distribuzione dei pasti, la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio e la pulizia e sanificazione generale dei locali.

Per quanto riguarda la prestazione del servizio, l'appaltatore ha l'onere di garantire:

- il rispetto delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti Autorità, anche ai sensi del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione della documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B del capitolato speciale (Piano alimentare). Al riguardo l'appaltatore produce, entro 15 giorni dall'avvio del servizio, un piano di autocontrollo e lo trasmette alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata, la quale potrà richiedere le integrazioni necessarie. Contestualmente l'appaltatore nomina il responsabile del Piano di autocontrollo, che effettua e documenta almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura, seguendo una specifica scheda, per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti di cui al sistema di prevenzione igienicosanitaria. Il verbale di sopralluogo è trasmesso entro 5 giorni alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata o tradizionale;
- il confezionamento dei pasti in giornata (o – per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata – nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo. Detti piatti sono autorizzati dalla stazione appaltante all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica/calendario menu). È escluso l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche di cui all'allegato B del capitolato speciale (Piano alimentare);
- la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato B del capitolato speciale (Piano alimentare);
- la predisposizione dei menu che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari (APSS) di Trento e nei LARN (Livelli di assunzione raccomandata di nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B del capitolato speciale (Piano alimentare) e di quanto indicato in sede di offerta tecnica dal medesimo appaltatore. A tal fine, prima dell'avvio del servizio e di ciascun anno scolastico successivo, e comunque non oltre la fine del mese di luglio, l'appaltatore comunica a mezzo posta elettronica tradizionale o certificata le proposte di menù (precedentemente elaborate con l'ufficio Diritto allo Studio) alla stazione appaltante, per la successiva approvazione definitiva da parte di quest'ultima, a cui seguirà la predisposizione e la stampa annuale come indicato nella lettera j) del comma 1 dell'articolo 8 del presente Capitolato speciale- Parte tecnica;
- il rispetto del menù giornaliero concordato di cui alla lettera precedente. L'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potrà avvenire solo su autorizzazione della stazione appaltante (o delle Commissioni di controllo), previa

intesa con l'appaltatore e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;

- l'esposizione nelle sale mensa dei calendari/menù e della lista ingredienti, con l'indicazione degli allergeni presenti, in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale, che non dovrà essere inferiore a quanto previsto nel presente Capitolato speciale – parte tecnica e nell'Allegato B (Piano alimentare). Con riferimento a tali derrate alimentari biologiche, certificate o a basso impatto ambientale che l'appaltatore si è impegnato a fornire in percentuale e non per intero, la stazione appaltante può chiedere la fornitura di detti prodotti per periodi, stagioni, giorni o pietanze individuati e concordati in anticipo con l'appaltatore, in modo da facilitare le operazioni di controllo sull'origine dei prodotti alimentari di cui al Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica;
- che i prodotti ortofrutticoli siano stagionali e rispettino i "calendari di stagionalità" proposto dal medesimo appaltatore. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
- la somministrazione, previo accordo con la stazione appaltante e senza ulteriori oneri per la medesima e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative, come specificato nell'allegato B del Capitolato Speciale (Piano alimentare);
- ai soggetti incaricati di poter eseguire i controlli di cui al successivo art. 12 del Capitolato Speciale;
- la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature (arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermici per il trasporto dei pasti);
- le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfezione e derattizzazione di locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di operatori specializzati o dei competenti organi dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari (APSS) di Trento;
- la rimozione e il successivo trasporto dei rifiuti ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, ivi compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento;
- la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere alla stazione appaltante l'applicazione delle norme dell'Unione europea (ad esempio il Regolamento delegato UE n. 40/2017) riguardanti gli aiuti comunitari per la distribuzione di latte, frutta e verdura nelle scuole. In particolare, l'appaltatore sarà tenuto a fornire i documenti fiscali o le bolle di trasporto che attestino che si tratta di prodotti destinati alle mense scolastiche della stazione appaltante, includendo solo le derrate interessate, acquistate per la preparazione dei pasti o delle merende. Tali documenti, regolarmente quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento, devono indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca;
- l'invio alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata e su richiesta della medesima, dei dati relativi al personale impiegato (distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore, luogo e rapporto di lavoro, data di assunzione, trattamento economico) e ai costi sostenuti per le utenze, nonché della documentazione relativa alla fornitura di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tradizionali, altro).

SISTEMA DI MONITORAGGIO – CONTROLLO

La struttura preposta al monitoraggio - controllo della gestione ed erogazione del servizio è il Servizio Socio-Assistenziale e Diritto allo Studio.

La soddisfazione dell'utenza e gli esiti degli interventi vengono rilevati attraverso metodi diretti e indiretti.

Commissioni mensa. La Commissione mensa è un organismo volontario composto da genitori e da insegnanti costituito presso ogni Istituto Scolastico autonomo e paritario. Alla Commissione Mensa viene affidata una funzione di verifica sull'andamento complessivo del servizio con particolare riguardo:

- al rispetto delle tabelle dietetiche in vigore (in corrispondenza del menu del giorno, della settimana);
- alle caratteristiche organolettiche delle pietanze, al loro gusto, al loro aspetto, alla presentazione del piatto;
- allo svolgimento generale del servizio: pulizia del locale refettorio, delle suppellettili e degli arredi, modalità di distribuzione del pasto, orari del servizio, aspetti di relazione degli alunni con il personale di cucina e con gli insegnanti addetti alla sorveglianza e fra gli alunni medesimi.

La Commissione Mensa utilizza per i suoi compiti una scheda di valutazione e le restituzioni delle rilevazioni effettuate dai commissari mensa vengono periodicamente pubblicate sul sito istituzionale della Comunità.

Rilevazione da parte della Comunità Rotaliana – Königsberg in qualità di amministrazione aggiudicatrice. La componente tecnica dell'Ufficio Diritto allo Studio dal 2024 esegue in loco delle verifiche periodiche ulteriori e complementari rispetto a quelle effettuate dalle Commissioni mensa (per esempio la stessa si reca anche presso il punto cottura). Anche la componente tecnica utilizza per le finalità di cui sopra una scheda di valutazione.

Rilevazione da parte dei dietisti. Con decreto del Presidente n. 71 di data 17 giugno 2025 è stato affidato il servizio di controllo in materia di igiene e di alimentazione per la ristorazione scolastica a Citta Futura società cooperativa sociale che prevede:

- la prima parte finalizzata alla conoscenza del capitolato e del menù, con n .2 incontri per la condivisione del menù del nuovo anno scolastico con la ditta appaltante. Per la visione del capitolato e del menù si prevedono n. 4 ore di lavoro e per i 2 incontri con la ditta appaltante si prevedono altre n. 4 ore comprensive di relazione finale con indicati i suggerimenti per il miglioramento del menù;
- la seconda parte invece prevede una consulenza annuale per il prossimo anno scolastico in cui verranno effettuati: n.8 sopralluoghi presso i 4 centri cottura e 4 mense a campione con durata di 4 ore ciascuno; n.1 incontro con le commissioni mensa per un confronto sull'andamento del servizio mensa durante l'anno scolastico (durata 2 ore) e n.2 incontri per condivisione del menù con la ditta appaltante (durata 2 ore ciascuno);
- la terza parte prevede delle analisi microbiologiche da svolgere presso ciascun centro cottura su campioni alimentari con frequenza da concordare, da affidare ad un laboratorio accreditato. I parametri microbiologici da ricercare varieranno a seconda del campione alimentare prelevato. *Rilevazione della soddisfazione dell'utenza.*

Nell'ambito della prescritta collaborazione con il Servizio Socio-Assistenziale e Diritto allo Studio della Comunità nell'attivare interventi di monitoraggio della qualità del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza, il RTI si rende disponibile a realizzare una rilevazione strutturata della qualità del servizio. Con il supporto di un'apposita *check-list*, potrà essere realizzata un'intervista/colloquio con gli utenti e/o suoi *caregivers*, indirizzata ad indagare i diversi aspetti del servizio che possono influenzare la soddisfazione e gli esiti degli interventi. Il RTO raccoglierà ed elaborerà gli item della *check-list*, traducendoli in specifici indicatori. La rilevazione potrà essere attuata per tutti i servizi di durata superiore ad un mese (con un minimo di 10 accessi). I servizi di lunga durata (superiori all'anno) verranno rivalutati ogni anno.

IDENTIFICAZIONE SOGGETTO AFFIDATARIO

Il soggetto affidatario del servizio è Risto3 società cooperativa a responsabilità limitata, con sede legale a Trento, in via Alto Adige, n. 29, iscritta nel Registro delle imprese di Trento con numero di iscrizione e codice fiscale e partita IVA n. 00444070221.

ANDAMENTO ECONOMICO

Il costo complessivo sostenuto per l'assistenza domiciliare nelle sue diverse forme per l'anno 2024 è stato pari a euro 1.201.250,46 (IVA inclusa).

Nell'anno 2024 gli studenti che hanno usufruito del servizio di mensa scolastica sono stati:

- N. 2356 studenti frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado dal 01 gennaio 2024 al 31 agosto 2024 e residenti nel territorio della Comunità Rotaliana - Königsberg;
- N. 733 studenti frequentanti l'Istituto Martino Martini dal 01 gennaio 2024 al 31 agosto 2024 e residenti nel territorio della Comunità Rotaliana - Königsberg;
- N. 2330 studenti frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado dal 01 settembre 2024 al 31 dicembre 2024 e residenti nel territorio della Comunità Rotaliana - Königsberg;
- N. 822 studenti frequentanti l'Istituto Martino Martini dal 01 settembre 2024 al 31 dicembre 2024 e residenti nel territorio della Comunità Rotaliana - Königsberg;
- N. 299 studenti frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado dal 01 gennaio 2024 al 31 agosto 2024 e residenti nel territorio della Comunità della Paganella;
- N. 293 studenti frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado dal 01 settembre 2024 al 31 dicembre 2024 e residenti nel territorio della Comunità della Paganella.

Nell'anno 2024 sono stati consumati:

- N. 210.625 pasti nelle scuole primarie e secondarie di primo grado per gli studenti residenti nel territorio della Comunità Rotaliana – Königsberg;
- 15.178 pasti nelle scuole primarie e secondarie di primo grado per gli studenti residenti nel territorio della Comunità della Paganella;
- N. 41.302 pasti per gli studenti frequentanti l'istituto "Martino Martini".

Il costo per studente è stato quindi pari a euro 175,80.

I proventi da mense nell'anno 2024 ammontano ad euro 943.934,92.

QUALITÀ DEL SERVIZIO

La qualità del servizio, alla luce di quanto riscontrato secondo il sistema di monitoraggio sopra richiamato, è buona.

OBBLIGHI CONTRATTUALI

La valutazione delle prestazioni contrattuali viene effettuata con la verifica di conformità a cadenza periodica come sopra meglio esplicitato.

In particolare, le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore.

Nei diversi anni di affidamento del servizio e in particolare per il 2024 vi è stato pieno adempimento dei principali obblighi posti a carico del gestore in base al contratto di servizio ed ai relativi documenti di riferimento.

VINCOLI

I vincoli del servizio si possono individuare nei seguenti:

- normativa di riferimento per quanto riguarda parametri strutturali e organizzativi e contratti collettivi per i relativi elementi normativi ed economici, linee guida e indicazioni dei diversi enti coinvolti;
- disponibilità risorse umane con i requisiti richiesti;
- documenti programmatici dell'ente;
- definizione dei trasferimenti di finanza locale e politica tariffaria dell'ente;
- tipologia del servizio e relativi tempi di adeguamento dell'offerta alla domanda crescente di servizio all'utenza.

Tali vincoli hanno impatto sulle modalità di organizzazione del servizio (vincoli e parametri normativi).

Fino ad ora le disponibilità di bilancio sono state coerenti con le linee programmatiche dell'Amministrazione che hanno permesso l'erogazione regolare del servizio.

CONSIDERAZIONI FINALI

Gli ultimi due anni scolastici hanno visto una presa d'atto delle fragilità del Servizio ristorazione scolastica e una maggior condivisione in merito a soluzioni.

Si punta ad aumentare la qualità del servizio pur in una gestione caratterizzata da un contratto in essere dal 2022 e aumenti relativi alle materie prime avuti negli ultimi anni.

La Comunità Rotaliana Königsberg si è concentrata su due obiettivi:

- la sostituzione della cucina attualmente in uso da circa 20 anni presso lo stadio De Varda a Mezzolombardo;
- il coinvolgimento costante dei commissari mensa per una definizione puntuale sugli alimenti da eliminare e/o sostituire

Per quanto attiene al punto cottura De Varda, considerata la vetustà della struttura e la necessità di una nuova sistemazione in accordo tra Comunità e Comune di Mezzolombardo si è definita come idonea la collocazione nello stesso stabile destinato a mensa collocato difronte alla scuola di primo grado C.Darwin di Mezzolombardo.

Si è definita quindi una sistemazione provvisoria della mensa presso l'oratorio di Mezzolombardo per consentire i lavori e a fine 2025 sarà possibile avere un punto cucina rinnovato che ricordiamo essere attualmente il riferimento per Ic Mezzolombardo Paganella arrivando a fornire fino a 700 pasti in un giorno.

Il rinnovo della cucina di Mezzolombardo, la mensa delle primarie sempre a Mezzolombardo, il rinnovo della mensa a Grumo (grazie al lavoro di rinnovo del Comune di San Michele), la nuova mensa per le primarie Chini di Mezzocorona da estate 2026, l'ipotesi avviata con la Comunità della Paganella di un punto cucina a Spormaggiore (realizzabile nell'anno scolastico 2026/2027), permettono di terminare l'attuale appalto con una rinnovata dotazione di strutture.

In divenire prevista anche dal Comune di Lavis una nuova mensa per le primarie.

In merito alla maggiore collaborazione tra i vari attori, il comparto politico, tecnico e i rappresentanti dei genitori e insegnanti (commissari mensa), integrati dal ruolo delle dietiste permettono un costante monitoraggio e di incidere puntualmente sul cambio di alimenti non graditi, eventuali integrazioni con altri prodotti e al contempo il rispetto delle normative vigenti.

Ad aprile 2025, con il decreto del Presidente della Comunità Rotaliana Königsberg n 55, è stato emanato l'atto di indirizzo che sancisce il modus operandi che pone al centro la collaborazione e la sinergia degli attori coinvolti.

Il decreto punta a cristallizzare la posizione dell'Ente indipendentemente dalle variabili professionali e politiche che possono succedersi negli anni, dando quindi priorità e forza alla costante collaborazione e informazione.