



Municipio

Cugnasco,
27 marzo 2013

Risoluzione municipale
1242 – 26.3.2013

MESSAGGIO MUNICIPALE NO. 24

Centralizzazione della cucina della scuola dell'infanzia (SI) e adeguamento dei locali di refezione delle SI: concessione del credito d'investimento di Fr. 99'000.- per i lavori di adattamento e di acquisto delle strutture per lo svolgimento del servizio

Signor Presidente,
signore e signori Consiglieri comunali,

con il presente Messaggio municipale il Municipio sottopone al Consiglio comunale la proposta di adozione delle decisioni di sua competenza in relazione al progetto di centralizzazione della cucina della scuola dell'infanzia (SI) e adeguamento dei locali di refezione delle sezioni di SI.

1. Aspetti generali e situazione attuale

Attualmente, al servizio delle 3 sezioni di SI (due a Gerra Piano e una a Cugnasco), sono preposte due cucine: una nella sede di Cugnasco, l'altra in quella di Gerra Piano-Piazza del Centro 1. Quella di Gerra Piano prepara il pranzo anche per la Sezione ubicata, sempre a Gerra Piano, in Via al Parco 18.

Soprattutto la struttura di Gerra Piano – costruita nel 1965 e, successivamente, adattata alle contingenze del momento in attesa di poter disporre di una nuova sede scolastica – necessita di importanti interventi per poter soddisfare gli standard di qualità minimi imposti dal Cantone: infatti, è una delle ultime strutture a livello cantonale in cui la cucina e il refettorio sono inserite nello stesso locale. Oltre a ciò, i tre refettori non sono in grado di accogliere, per mancanza di spazio, i 25 bambini per sezione, che da anni compongono le nostre sezioni di SI.

Il 19 giugno 2012 il Municipio ha adottato, nell'Ordinanza concernente la tassa di refezione alla scuola dell'infanzia (articolo 5), una clausola di esclusione, per motivi logistici, dei bambini di tre anni (livello 1), la cui frequenza alla scuola dell'infanzia termina di principio il mattino alle ore 11.30. L'esclusione dei bambini di tre anni avviene applicando il criterio dell'età (data di nascita). Conformemente ai disposti di legge vigenti (articolo 37 della Legge sulla scuola dell'infanzia e sulla scuola elementare del 7 febbraio 1996) questa misura non è proponibile a tempo indeterminato.

Come si evince dalla documentazione fotografica inserita nella pagina successiva, la cucina di Gerra Piano è essenzialmente dotata di apparecchiature di tipo "casalingo" in uso all'epoca, mentre quella di Cugnasco, edificata negli anni settanta, ha già alcune dotazioni che si avvicinano a quelle di una cucina di tipo "industriale".

Molto semplice, anche la piccola cucina disponibile nella SI di Via al Parco, che serve unicamente per riscaldare piccole quantità di vivande e per lavare le stoviglie utilizzate in quella sezione.

In tutte le situazioni, i locali adibiti al servizio mensa sono ristretti e, come a Gerra Piano, gli spazi destinati alla preparazione delle vivande vanno condivisi con il refettorio (ciò che non è assolutamente conforme alle specifiche tecniche emanate dal Cantone).

Sezione Gerra Piano, Piazza del Centro



Sezione Gerra Piano, Via al Parco 18



Sezione Cugnasco



Nel 2012 la cucina esistente nella Scuola elementare (SE) è stata ammodernata nell'ambito di una collaborazione avvenuta con il Centro per la formazione professionale e sociale di Gerra Piano (CPS). Questo passo è stato compiuto in quanto il CPS, in relazione ai lavori di ristrutturazione dell'immobile che ospita le sue strutture, aveva la necessità di mettere fuori servizio la propria cucina e di reperire una struttura esterna in grado di garantire la preparazione dei pasti da aprile a novembre 2012. L'investimento realizzato dal Cantone per la sistemazione della cucina del Centro scolastico è stato di Fr. 155'000.-, mentre la partecipazione del Comune (avvenuta per decisione del Municipio in base alla delega di competenze finanziarie dal Consiglio comunale all'Esecutivo) è stata fissata in Fr. 50'000.-.

Gli interventi effettuati sono consistiti nella messa in opera di alcune apparecchiature che hanno richiesto l'esecuzione di opere di sistemazione-potenziamento dell'impianto elettrico, della ventilazione e degli impianti sanitari. Sono pure stati eseguiti altri importanti interventi: sostituzione di alcune porte, rifacimento dei pavimenti e trattamento delle superfici interne con un'apposita resina. La situazione attuale la si desume dalle sottostanti fotografie.



Al momento della restituzione dei locali da parte del CPS, sono stati lasciati in loco tutta una serie di mobili da cucina in inox e alcuni importanti apparecchi da cucina.

Questo contesto ha fatto sì che si presentasse un'occasione interessante per il Comune, per migliorare la dotazione logistica del servizio mensa della SI e, di conseguenza, di evitare di continuare ad operare in strutture ormai inadeguate non esistendo – oggi – altre valide alternative.

2. Scopo del progetto

Con la centralizzazione della cucina e la sistemazione delle refezioni presenti presso le sedi SI si vogliono raggiungere i seguenti obiettivi:

- a breve termine, realizzare una cucina moderna, secondo gli standard e le normative vigenti;
- creare le premesse per eventualmente concretizzare, a medio termine, un'offerta di pasti per gli allievi della SE;
- sfruttare al meglio l'investimento finanziario avvenuto in occasione della messa a disposizione della cucina della SE al CPS;
- ampliare, con interventi minimi, la capacità d'accoglienza delle refezioni di SI, in modo da poter ospitare a pranzo, in ogni sezione, i 25 bambini che la frequentano.

La cucina centralizzata presso la SE sarà in grado di preparare giornalmente circa 120-130 pasti. Sarà in funzione quattro giorni la settimana, a mezzogiorno, nel periodo di apertura delle scuole. In una prima fase – da settembre 2013 – la cucina sarà predisposta per erogare circa 70-75 porzioni, così da estendere a tutti i bambini di SI la possibilità di pranzare presso la mensa SI.

Questo indirizzo è in sintonia con la strategia per l'ampliamento delle sedi di SI. Infatti, già nella bozza del primo studio di fattibilità, era prevista la realizzazione di una cucina centralizzata nella sede di Gerra Piano-Piazza del Centro, con un costo indicato in circa Fr. 700'000.-. La proposta presentata mediante questo MM, va ad evitare tale investimento.

La centralizzazione presenta i seguenti vantaggi:

- razionalizzazione dei costi a livello delle infrastrutture;
- possibilità di aumentare, a breve, il numero di pasti erogati, per soddisfare l'eventuale esigenza d'istituire una mensa per gli allievi di SE. Come detto questo potenziamento del servizio potrebbe essere implementato in una seconda fase - a partire da settembre 2014 -. Dopo aver acquisito la necessaria esperienza e sondato presso le famiglie il fabbisogno di tale servizio, si potrà infatti decidere se ampliare il servizio mensa ad una parte degli allievi della SE. Si stima la necessità di cucinare altri 40-50 pasti al giorno. Qualora si procedesse con questa ulteriore fase del progetto, andranno inoltre approfonditi i seguenti temi:
 - criteri per poter accedere a questo servizio;
 - costi a carico delle famiglie, da fissare nello specifico Regolamento comunale in materia;
 - costi supplementari a livello di personale, sia in cucina sia per la sorveglianza degli allievi di SE;
- ampliamento degli attuali refettori, aumentandone la capacità di accoglienza.

L'unico svantaggio, dal profilo logistico, è rappresentato dall'implementazione di un servizio di trasporto dei pasti dalla cucina alle tre sezioni di SI.

3. Interventi a livello di infrastruttura e costi

La cucina centralizzata presso la SE, per poter essere pienamente operativa per l'erogazione di pasti per la SI, abbisogna di ulteriori investimenti mirati, destinati:

- a) alla dotazione di attrezzature, accessori (armadi frigo e congelatore, impianto frigorifero, forno, accessori di lavoro, kit per il trasporto delle vivande dalla cucina alle sedi di SI);
- b) all'acquisto di un autoveicolo per il trasporto viveri (eventualmente d'occasione e, se possibile, con vettore ecologico), da poter utilizzare anche per altri scopi (acquisto viveri, necessità dell'Istituto scolastico e dell'Ufficio tecnico comunale);
- c) all'esecuzione di interventi ai refettori delle SI per migliorarne la capienza, in modo da poter accogliere tutti i bambini che frequentano le sezioni (spostamento pareti, modifiche impiantistica e armadi, sistemazione dei pavimenti).

La seguente tabella illustra il dettaglio degli investimenti:

Spesa d'investimento	Fr. (IVA 8% compresa)
Attrezzi e accessori	46'000.--
Veicolo	30'000.--
Interventi alle strutture	23'000.--
TOTALE	99'000.--

4. Risorse umane

L'attuale dotazione di personale nelle due cucine è la seguente:

- 1 cuoca al 52%
- 1 cuoca al 50%
- 1 aiuto cuoca al 50%

per un totale di 1,52 unità lavorative (UL).

La dotazione di personale prevista è la seguente:

- 1 cuoca al 67%, che equivale ad una giornata di circa 8 ore lavorative;
- 1 aiuto cuoca/inserviente di refezione al 50%, impiegata in parte a sostegno del lavoro della cuoca in cucina e in parte come inserviente di refezione (v. punto seguente);
- 2 inservienti di refezione al 25%: il loro compito consisterà nel preparare i refettori per il pranzo, servire i bambini, sparecchiare, rigovernare e pulire le mense;
- 1 persona al 10% per il trasporto delle vivande dalla cucina alle sedi di SI. Per lo svolgimento di questa attività si pensa all'estensione del grado di occupazione del bidello.

L'assunzione delle 2 inservienti richiederebbe alcune modifiche al vigente Regolamento organico per i dipendenti del Comune (ROD). Attualmente, in attesa dell'allestimento del nuovo testo, è in vigore il ROD dell'ex Comune di Gerra Verzasca, risalente all'8 gennaio 1996. Si ritiene di rinunciare a introdurre modifiche a questo documento, in quanto alcune disposizioni specificamente legate a questi rapporti di impiego a tempo parziale (inferiore al 50% del grado di occupazione massimo) non sono più in sintonia con la Legge che modifica la legislazione in materia di pubblico impiego per i dipendenti del Cantone, approvata dal Gran Consiglio il 17 aprile 2012. L'intenzione del Municipio è di sottoporre il nuovo testo al Consiglio comunale entro la primavera del 2014.

Di conseguenza, per l'anno scolastico 2013-2014, si ritiene che l'assunzione del personale potrà avvenire, previo bando di concorso pubblico, secondo le disposizioni vigenti del Titolo I ROD, mentre il rapporto di lavoro, a termine, – come peraltro ammesso dall'articolo 15 cpv. 1 ROD (*“Il Municipio può assumere personale avventizio per lo svolgimento di determinati lavori particolari, o in caso di determinante contingenze, e per un periodo limitato”*) – sarà regolato dagli articoli 319 e seguenti del Codice delle obbligazioni ritenuto che:

- a) nella misura massima possibile, il contratto di lavoro, dalla durata limitata al prossimo anno scolastico, integrerà le norme del vigente ROD;
- b) a questi dipendenti sarà riconosciuto lo stesso stipendio fissato dall'articolo 55 ROD per l'aiuto cuoco, vale a dire le classi 14/15/16 della scala degli stipendi valida per i dipendenti del Cantone.

5. Costo del pasto – Conseguenze finanziarie sui costi di gestione corrente

Il costo attuale per pasto deriva dalla calcolazione secondo la tabella sottostante, la quale evidenzia la situazione seguente:

- a) **Fr. 20.85**, situazione attuale, calcolata su 55 bambini che partecipano alla mensa;
- b) **Fr. 20.90**, soluzione proposta con il presente Messaggio municipale (a partire da settembre 2013), calcolata su 70 pasti giornalieri.

Genere di costo	Nuova situazione Onere annuale Fr.	Preventivo 2013 Fr.	Differenza + Fr.
Stipendio alla cuoca	40'200.--	* 85'300.--	10'700.--
Stipendio aiuto cuoca	25'000.--		
Stipendio personale inserviente	25'000.--		
Stipendio servizio trasporto pasti	5'800.--		
Indennità docenti per attività di refezione	26'600.--	26'600.--	00.00
Sussidio cantonale stipendi docenti (57%)	- 15'162.--	- 15'162.--	00.00
Oneri sociali e Cassa pensione	23'750.--	20'800.--	2'950.--
Viveri	42'000.--	33'000.--	9'000.--
Altre spese (energia, materiale pulizia, manutenzioni, ecc.)	10'000.--	10'000.--	00.00
Oneri finanziari supplementari manutenzione stabili (ammortamento e interesse)	2'185.--	00.00	2'185.--
Oneri finanziari apparecchiature e attrezzature (ammortamento e interesse)	12'880.--	00.00	12'880.--
Oneri finanziari veicolo (ammortamento e interesse)	9'750.--	00.00	9'750.--
TOTALI	208'003.--	160'538.--	47'465.--

* Stipendi al personale della cucina

Per il periodo da settembre a dicembre 2013, l'onere lordo supplementare rispetto al preventivo approvato dal Consiglio comunale risulta di Fr. 15'800.- circa. Di conseguenza, si rinuncia a chiedere al Legislativo l'aggiornamento del preventivo 2013, in quanto i maggiori esborsi saranno ratificati in sede di consuntivo.

6. Conseguenze in caso di mancata realizzazione del progetto

Nel caso di mancata approvazione del presente MM, l'Esecutivo si troverebbe a dover far fronte alle seguenti problematiche:

- ❖ nessuna soluzione a breve termine, per adattare la cucina nella sede di Gerra Piano secondo le normative vigenti;
- ❖ nessuna alternativa per estendere a tutti i bambini iscritti gli attuali 55 pasti a 70 pranzi giornalieri;
- ❖ assunzione di una cuoca al 50%, in sostituzione dell'attuale dipendente in servizio nella cucina della SI di Cugnasco (pensionamento).

7. Procedura e formalità di esame e approvazione

Preavviso commissionale: l'esame del Messaggio compete alla Commissione della gestione (articolo 172 della Legge organica comunale - LOC).

Quoziente di voto: per l'approvazione dei punti 1 e 2 del seguente dispositivo di deliberazione è necessario il voto della maggioranza assoluta dei membri del Consiglio comunale, pari ad almeno 13 adesioni. Per il punto 3 è sufficiente la maggioranza semplice, ritenuto che i voti affermativi devono raggiungere almeno un terzo (9) dei membri del Consiglio comunale (articolo 61 cpv. 1 LOC).

Collisione di interesse: nessun Consigliere si trova in una situazione di collisione di interesse (articoli 32, 64 e 83 LOC).

Referendum facoltativo: la decisione del Consiglio comunale sottostà al referendum facoltativo (articolo 75 LOC).

PROPOSTA DI DECISIONE

Si invita il Consiglio comunale a voler deliberare come segue:

- 1. Per la realizzazione della centralizzazione della cucina per la Scuola dell'infanzia (SI) e l'adeguamento dei locali di refezione delle SI, al Municipio è concesso il credito d'investimento di Fr. 99'000.-.**
- 2. Il credito concesso è contabilizzato nel conto degli investimenti del Comune, Dicastero Educazione, Servizio Scuola dell'infanzia.**
- 3. Il credito decade se non utilizzato entro il 31 dicembre 2013.**

PER IL MUNICIPIO

IL SINDACO

Gianni Nicoli

IL SEGRETARIO

Silvano Bianchi

Commissione incaricata per l'esame: **Gestione**