



Messaggio Municipale n. 2415  
**concernente la trasformazione della cucina della Scuola elementare da struttura  
catering a impianto di produzione  
e  
accordo tra Comune e Opera Ticinese per l'Assistenza alla Fanciullezza (OTAF) per  
la gestione della cucina medesima**

Onorando  
Consiglio comunale  
6900 Massagno

Gentili signore,  
Egredi signori Consiglieri comunali,

con l'approssimarsi dell'inizio dell'anno scolastico 2017/2018 è finalmente giunto il momento di prendere possesso completo del nuovo comparto, arricchitosi a seguito dei lavori di ammodernamento degli spazi. Ricordiamo, in particolare, i messaggi n. 2141 del 16 luglio 2010 e n. 2224 del 19 dicembre 2012 che hanno gettato le basi per:

- la ristrutturazione e l'ampliamento del corpo aule,
- la messa disposizione della nuova palestra doppia e mensa e
- il riordino delle adiacenze esterne.

Si tratta ora di garantire agli allievi della scuola elementare una refezione consona alle loro esigenze di sviluppo e in linea con la qualità delle nuove pregiate strutture, cogliendo un'occasione nata questa primavera.

A titolo di premessa, e come noto, la mensa è stata oggetto d'approfondimenti e discussioni che hanno in sintesi spinto Municipio e Consiglio comunale a promuoverne la realizzazione in forma di struttura "catering", ovvero di un impianto nel quale si "rigenera" (vuoi si "riscalda") un pasto preparato in un'altra struttura. Quest'impostazione era stata preferita a quella legata all'installazione di una cucina di produzione per essenzialmente due motivi, vale a dire nell'ottica di un contenimento delle spese di costruzione e per evitare un ulteriore aumento dell'organico a livello di personale (con i conseguenti carichi amministrativo/gestionali). Peraltro, è altresì noto come il locale cucina, ai sensi di quanto sopra, sia stato progettato e realizzato con ogni predisposizione tecnica e di spazi pronta ad accogliere, in caso, una cucina di produzione pasti (naturalmente per il tramite di un supplemento d'investimento).

Durante l'esplorazione delle possibilità legate alla fornitura dei pasti in forma "catering", la Fondazione OTAF ci ha segnalato l'interesse a insediarsi nella nuova cucina e questo perché a breve dovranno trasferire un loro laboratorio di produzione.

In sintesi, il loro laboratorio di via Simen a Lugano ha chiuso i battenti alla fine di giugno 2017. OTAF ha quindi a disposizione un cuoco-operatore e 4 utenti che potranno trasferirsi presso la nuova cucina che diventerebbe, a tutti gli effetti, un laboratorio protetto di gastronomia.

La possibilità di effettuare la trasformazione da "cucina catering" a "cucina di produzione" comporta un investimento necessario calcolato in circa fr. 160'000.-- (IVA compresa), i cui dettagli sono già stati trasmessi e messi a conoscenza della Fondazione. OTAF si è dichiarata disposta ad assumersi la totalità degli oneri derivanti da quest'operazione e, credendo fortemente nella bontà di questo progetto, ha effettuato i necessari investimenti prima della fine del cantiere, in modo da poter disporre della cucina di produzione già per settembre 2017.

OTAF, con la creazione di questo nuovo laboratorio, persegue due obiettivi principali. Il primo è quello di preparare e fornire pasti per la mensa della Scuola elementare, da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico, per un totale massimo teorico di 120 pasti al giorno. La preparazione dei pasti per la scuola elementare avverrà di concerto con la direzione dell'istituto scolastico e sarà fatturata fr. 8.20 (+ IVA). Oltre a questi pasti ne verranno confezionati circa altri 50 giornalieri che verranno forniti in catering da OTAF ad altre mense scolastiche esterne.

Il secondo obiettivo, anche questo interessante per il nostro Comune, è prettamente educativo e rientra negli scopi previsti dalla Legge sull'integrazione sociale e professionale degli invalidi (LISPI). Il nostro Comune ha dunque la possibilità di mettere a disposizione uno spazio di qualità nel quale proporre un'integrazione socio-professionale secondo le capacità e possibilità personali di ogni utente OTAF. Compito dell'operatore/cuoco sarà quello di mantenere le capacità e competenze lavorative e sociali di ognuno e trovare sempre nuovi obiettivi per motivare e aiutare a progredire ogni persona secondo le proprie possibilità. L'utente immaginato dalla Fondazione per questo laboratorio è quello dotato di una buona autonomia e in grado di sostenere un ambiente lavorativo, seppur protetto.

Da notare che OTAF vanta una pluriennale esperienza nel campo della ristorazione con i propri laboratori di gastronomia ed è già presente nel tessuto comunale. Ricordiamo infatti che la Fondazione è presente a Massagno, ad oggi, con alcune strutture: Foyer casa Iris che accoglie 12 persone disabili adulte, Foyer casa Arion che accoglie 4 persone disabili con disturbo dello spettro autistico e due appartamenti protetti nell'edificio inaugurato nel 2015 e situato in via Morena, e casa Gaia che accoglie 12 persone disabili adulte in Piazza Solaro. Con l'aggiunta di questo laboratorio, Massagno diventerà ancora più importante nel panorama OTAF, con a corollario la gradita possibilità di instaurare delle collaborazioni tra laboratorio e Comune, istituto scolastico in primis.

Il Municipio si è dunque trovato confrontato ad un'opzione molto interessante, che risolve senza costi aggiuntivi a carico del Comune le due riserve precedentemente esposte che avevano motivato la scelta della posa di una cucina catering. Infatti, il Comune non sopporta ulteriori oneri legati all'impianto di una struttura di produzione (assunti interamente da OTAF) né dovrà aumentare il proprio organico, ritenuto che il personale di cucina addetto alla preparazione dei pasti sarà selezionato e gestito dalla Fondazione.

A fronte di queste premesse, tenuto anche conto delle implicazioni sociali di questo progetto, il Municipio ha provveduto ad informare tempestivamente il Consiglio comunale a margine della seduta dell'8 maggio scorso e ha condotto serrate trattative con la controparte in vista di una concretizzazione di questa possibilità.

Il risultato delle trattative è contenuto nell'allegata convenzione, che regola l'esercizio della mensa.

Ritenuta l'eshaustività dell'allegato, rinunciamo a commentare i singoli articoli, ponendo l'accento su quelli principali.

Art. 1: la cucina sarà attiva durante il periodo scolastico; rimarrà chiusa il resto dell'anno (cfr. per il resto art. 6).

Art. 3: gli apporti effettuati dall'OTAF, menzionati in precedenza, diventano proprietà del Comune, che ne curerà dunque la manutenzione straordinaria, rispettivamente la sostituzione, secondo le regole dell'arte.

Art. 6: come stabilito dall'art. 1, di principio la cucina sarà chiusa al di fuori del calendario e degli orari scolastici. OTAF e Municipio avranno però la facoltà di autorizzarne l'uso da parte di terzi esterni. Parimenti, OTAF potrà in tali occasioni – nel limite delle proprie disponibilità e finalità – essere autorizzata a usare la cucina in caso di manifestazioni svolte nel comparto.

Art. 7: l'affitto è stato concordato in fr. 15'000 annui e comprende l'uso di cucina, deposito e spogliatoi e le spese accessorie (acqua potabile, riscaldamento e luce elettrica).

### **Sostenibilità finanziaria**

Il passaggio da cucina catering ad una cucina di produzione per la rinnovata scuola elementare di Nosedo avviene a "costo zero" per il comune. Sarà OTAF ad assumersi l'onere di questo investimento e a cederlo al comune, il quale garantisce tramite convenzione i parametri per la sua gestione e manutenzione. Inoltre il prezzo fissato per ogni pasto fornito di fr. 8.20 (+ IVA) sarà coperto da quanto verrà fatturato alle famiglie. L'affitto di fr. 15'000 verrà contabilizzato nel conto no. 210.427.020 affitto mensa scolastica.

È quindi data la sostenibilità finanziaria per la trasformazione da cucina catering a cucina di produzione pasti e relativo prezzo d'acquisto dei pasti prodotti di fr. 8.20 (+ IVA). Il prezzo per la vendita dei pasti alle famiglie è regolato dalla relativa ordinanza.

Siamo a disposizione per ogni altra informazione che occorresse e vi invitiamo a voler

### **r i s o l v e r e :**

1. Il Comune accetta la donazione effettuata da OTAF consistente nell'assunzione dell'integralità dei costi per la conversione della cucina da impianto catering a struttura di produzione.
2. È approvata la convenzione, parte integrante del presente Messaggio, tra il Comune di Massagno e OTAF per la gestione della cucina della scuola elementare, con effetto retroattivo al 31 agosto 2017.

3. Il Municipio è autorizzato a procedere alla sua sottoscrizione.

Con ossequi.

PER IL MUNICIPIO

Il Sindaco:

Il Segretario:

arch. Giovanni Bruschetti

Marco Poretti