

M.M. no. 8 concernente la centralizzazione delle cucine delle mense scolastiche delle SI della Città.

Locarno, 27 settembre 2016

Al Consiglio Comunale

L o c a r n o

Egregi Signori Presidente e Consiglieri,

Sottoponiamo alla Vostra attenzione il M.M. no. 8 concernente la centralizzazione delle cucine delle mense scolastiche della Città.

1. Basi legali, scopo del MM.

1.1. L'istituzione e la gestione di mense scolastiche nella scuola dell'infanzia, in quella elementare e in altri ordini di scuola è retta – **a livello cantonale** - dalla Legge sulla scuola dell'infanzia e sulla scuola elementare del 7 febbraio 1996 (L SI-SE), segnatamente dagli art. 37 e 39 che recitano:

Refezioni scolastiche

Art. 37 *Il Municipi istituiscono di regola refezioni scolastiche per gli allievi delle scuole dell'infanzia e possono istituirle per gli allievi delle scuole elementari.*

2 *Per gli allievi impossibilitati a rincasare a mezzogiorno deve essere comunque garantita un'adeguata possibilità di refezione.*

3 *Nelle scuole dell'infanzia la refezione è parte integrante dell'attività educativa e, quindi, il docente titolare ne è responsabile. Il Municipio può assumere un'altra persona con adeguati requisiti di idoneità che affianchi il docente titolare.*

4 *Nelle scuole elementari il Municipio può affidare la sorveglianza della refezione sia a docenti sia ad altre persone con adeguati requisiti di idoneità*

Oneri finanziari

Art. 39 *Le spese per le refezioni, i trasporti scolastici e la scuola fuori sede sono a carico dei comuni e dei consorzi.*

2 *Può essere richiesta la partecipazione delle famiglie.*

Sono inoltre applicabili i disposti delle seguenti leggi, regolamenti e ordinanze federali e cantonali:

- Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso – Lderr - del 9 ottobre 1992
- Legge cantonale di applicazione della legge federale sulle derrate alimentari e sugli oggetti d'uso del 30 settembre 1996
- Regolamento di applicazione della legge cantonale di applicazione della Legge federale sulle derrate alimentari e sugli oggetti d'uso del 4 novembre 1997
- e le relative Ordinanze cantonali sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Il mero elenco delle norme applicabili rende chiaramente l'idea di quanto la materia sia complessa e quali debbano essere le competenze professionali necessarie per garantirne un'applicazione rigorosa, indispensabile anche per le pesanti responsabilità che i testi suaccennati accollano agli enti - siano essi pubblici, para pubblici o privati - attivi nel settore.

1.2. **A livello comunale** il Regolamento delle scuole comunali del 3 luglio 1996, in particolare nel Capitolo III - Refezioni scolastiche – Funzionamento, recita:

Art. 71[88] Le refezioni devono soddisfare le norme igienico-sanitarie in vigore e le disposizioni in materia alimentare impartite dal Dipartimento.

Vigilanza

Art. 72[89] 1La vigilanza sulle refezioni compete alla direzione di istituto, riservate le disposizioni sugli esercizi pubblici.

2Il Dipartimento può predisporre ulteriori controlli.

Frequenza degli allievi

Art. 73[90] Gli allievi iscritti alla refezione sono tenuti a parteciparvi regolarmente; eventuali dispense sono accordate dalla direzione di istituto, su richiesta dei genitori.

Requisiti del personale

Art. 74[91] 1Il personale addetto alle refezioni deve soddisfare i seguenti requisiti minimi:

- a) *buone attitudini educative e relazionali;*
- b) *buone condizioni di salute, accertate periodicamente;*
- c) *disponibilità a partecipare a corsi di aggiornamento.*

2La direzione di istituto vigila sul personale addetto alla refezione e segnala al Municipio eventuali carenze; analoga facoltà compete anche all'ispettorato.

1.3. Pur se non ancora approvato formalmente, riteniamo utile riportare quanto previsto dal Regolamento dell'Istituto Scolastico di Locarno (come detto in itinere):

Art. 99 - Refezione SI

¹Ogni sede è dotata di una refezione, quale parte integrante dell'attività educativa e, quindi, il docente titolare ne è responsabile (L SI-SE art. 37 cpv. 3).

²La refezione deve soddisfare le norme igienico-sanitarie in vigore e le disposizioni in materia alimentare impartite dal DECS (RA L SI-SE, art. 71). La Direzione dell'Istituto ne verifica l'osservanza.

³Ai genitori è richiesto il versamento di una quota di partecipazione ai costi, il cui importo è stabilito dall'Ordinanza municipale concernente le tasse di refezione per le scuole dell'infanzia.

1.4. Infine il *Regolamento sulle prestazioni degli Istituti scolastici e giovanili del 18 giugno 2007* statuisce sulla partecipazione degli allievi e delle famiglie alle prestazioni di refezione, partecipazione che è precisata nell'*Ordinanza municipale che stabilisce la partecipazione delle famiglie alle prestazioni degli Istituti scolastici e giovanili dell'11 settembre 2007*.

1.5. Scopo del MM

Il presente MM si prefigge di riorganizzare le mense scolastiche della Città, segnatamente centralizzando le cucine, nell'ambito di un necessario potenziamento del servizio, del miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare, nonché della corretta gestione dei costi.

2. La situazione attuale delle mense nelle scuole della Città e la probabile evoluzione.

Per una prima valutazione professionale del progetto di centralizzazione il Dicastero Educazione, Cultura e Sport della Città ha commissionato uno studio di fattibilità al signor Pierromeo Mauri¹; lo studio è stato consegnato al Municipio nel corso del mese di settembre 2015.² Dallo studio si deduce che la centralizzazione delle cucine è fattibile e auspicabile.

Il Municipio ha pertanto deciso di sottoporre al Consiglio comunale il concetto di centralizzazione e la relativa richiesta di credito.

Attualmente il servizio di cucina è limitato alla Scuola dell'infanzia ed è delocalizzato in quattro diverse sedi.

2.1. Scuole dell'infanzia

2.1.1. Sedi, addetti e output

¹ Signor Pierromeo Mauri, Locarno – secondo responsabile di cucina dell'Ospedale Regionale La Carità, capocuoco con attestato federale professionale e Docente al corso cuochi in dietetica presso il CPT di Trevano.

² Mauri, Pierromeo, Progetto di centralizzazione produzione pasti per le scuole dell'infanzia, Locarno, 08.09.2015

Sede	Addetti / % di impiego	Pasti serviti giornalmente	Qualifiche professionali degli addetti
Saleggi	1 responsabile / 74% * 1 aiuto cucina / 70% ** 1 aiuto cucina / 65% **	138	Nessuna
Solduno	1 responsabile / 75% 1 aiuto cucina / 52%	87	Nessuna ³
San Francesco	1 responsabile / 74% 1 aiuto cucina / 70%	80	Nessuna
Gerre	1 cuoca / 67 % * 1 Aiuto cucina / 40 % **	36	*AFC (Attestato federale di capacità quale cuoco/a e cuoco/a in dietetica) ** Nessuna
Totale UL	9 addetti / media 65 %	341	

Tabella 1 Situazione attuale RU

2.1.2. Qualità dei pasti e grado di soddisfazione degli utenti

La qualità dei pasti serviti è buona in tutte le sedi. Gli allievi sono per lo più soddisfatti dei pasti serviti. I docenti di SI che consumano i pasti a scuola manifestano pure un buon grado di soddisfazione, ad eccezione di un piccolo gruppo di docenti, che ha valutato in modo critico i nuovi menu sia a livello comunale, sia cantonale.

Nel corso di tre riunioni, alla presenza del capo dicastero On. Cotti, della direttrice dell'IS signora Zaccheo, del capo dell'Ufficio delle scuole comunali signor Sisini, dell'Ispettrice cantonale signora Miotto, della Responsabile alimentazione cantonale SI signora Lischetti, del consulente del Municipio signor Mauri, nonché di parte dei docenti interessati, si sono concordate soluzioni e risposte con piena soddisfazione delle parti.

Durante un controllo dell'Ispettorato cantonale delle derrate alimentari – effettuato il 12 aprile 2016 – è stata rilevata la conformità del campione di alimenti prelevato, con i disposti dell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI) del 23.11.2005. L'ispezione ha per contro evidenziato una non conformità e un'osservazione:

- *Accessi e flussi della cucina non regolamentati (ad esempio tramite cartellonistica, orari di lavoro, ecc.). Vedi punto 6.1. "Accesso in cucina" del manuale di autocontrollo. (Non conformità in violazione dell'art. 24 ORI)*
- *Allegato 2 del manuale non completo: non sono indicati i fornitori (art. 55 dell'Ordinanza del 23.11.2005 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso).*

Queste mancanze sono state nel frattempo parzialmente sanate. Il risultato della recente ispezione viene qui riportato a titolo illustrativo e non inficia la buona qualità citata in precedenza. Dimostra tuttavia la complessità della materia e la necessità di una gestione

³ Si intende: nessuna qualifica professionale concernente il lavoro in cucina.

altamente professionale e di un continuo, stringente controllo delle procedure, della qualità e di tutte le innumerevoli norme vigenti.

2.1.3. Logistica

Le cucine delle 4 sedi **non** sono attrezzate convenientemente. Le attrezzature sono in parte inadeguate a garantire la sicurezza alimentare e rispettare i moderni metodi di produzione e somministrazione dei pasti; ad esempio;

1. nessuna cucina ha l'abbattitore di calore, i sistemi di mantenimento del freddo non sono di qualità tale da consentire un controllo sul mantenimento, secondo le regole dell'arte, della catena del freddo (uso di frigoriferi e congelatori per uso domestico).
2. La cucina dei Saleggi, che è la sede che serve il maggior numero di pasti, non è fornita di impianti refrigeranti professionali e inoltre ha un forno statico obsoleto che dev'essere sostituito. La sostituzione del forno comporta di conseguenza il rimpiazzo o l'adattamento della cappa aspirante, anch'essa ormai obsoleta.
3. A medio termine alcuni altri macchinari dovranno essere sostituiti, poiché usurati.

I locali sono idonei. La ventilazione, l'illuminazione e lo spazio a disposizione sono sufficienti.

2.2. Scuole elementari

Le Scuole elementari di Locarno sono suddivise in 3 sedi:

- Saleggi
- Solduno
- Monti.

In totale vengono serviti quotidianamente circa 65 pasti per alunni delle varie sedi delle Scuole elementari. Il servizio pasti è esternalizzato⁴. Non esistono mense e cucine dedicate esclusivamente alle SE.

I pasti serviti non hanno dato adito a particolari osservazioni o rimostranze.

2.3. Altre scuole

A Locarno sono presenti numerose sedi di altri ordini di scuola, sia pubblica, sia privata (Elementari, Medie, Liceo, ...). Di regola queste scuole non sono organizzate per servire pasti, ad eccezione della Scuola professionale artigianale industriale (SPAI) con mensa propria organizzata dall'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici del DECS. La mensa serve anche utenti esterni (allievi di altre scuole) nei limiti della propria capacità.

2.4. Servizi esternalizzati

Come indicato al punto 2.2. precedente le scuole elementari si avvalgono di due servizi esterni:

- Catering EDAUS: 40 – 50 pasti al giorno
- Fondazione Diamante: circa 20 pasti al giorno.

⁴ Vedi punto 2.4. seguente.

2.5. Aspetti cruciali della situazione attuale.

2.5.1. *Gestione, qualità e controlli*

Da quanto rilevato in precedenza appare chiaro che preparare e servire oltre 300 pasti al giorno richiede un'organizzazione altamente professionale. Ciò è tanto più vero se si pensa alle stringenti e complesse norme che reggono la materia. La situazione attuale, pur se in linea generale sotto controllo, presenta potenziali punti deboli che mettono in allarme il Municipio:

- Decentramento delle sedi, con difficoltà nel garantire uniformità e controlli della qualità continui.
- Dispersione delle risorse umane e logistiche (*vedi punto 2.1.3 logistica*)
- Impossibile affrontare le future, ineluttabili richieste di potenziamento del servizio.
- Il controllo dei costi e della produttività delle cucine è difficile e dispendioso;
- Necessità di esternalizzare di parte dei servizi, con costi supplementari e disarmonia nei servizi erogati, anche in questo caso con scarso controllo sulla qualità;
- Organizzazione mirata al fabbisogno "locale" della singola sede che impedisce di erogare servizi al di fuori del proprio ristretto ambito di competenza;
- Nessun referente che possa garantire qualità e controllo unificato;
- Non esistono protocolli unificati, sia nella produzione, sia nell'autocontrollo (HACCP⁵).

2.5.2. *Fabbisogno futuro*

La società che cambia, il crescente aumento di famiglie monoparentali e di coppie con figli con ambedue i genitori attivi professionalmente, le carenze in altri ordini di scuola della città lasciano presagire un aumento notevole della richiesta di pasti per gli allievi sia dell'Istituto cittadino, sia di altri enti.

Si stima che nel breve-medio termine il fabbisogno di pasti approntati dalle cucine della Città potrà aumentare gradualmente, fino a raddoppiare (ossia a raggiungere i 700 pasti al giorno) entro i prossimi 10 anni: molti studenti delle scuole elementari e medie non hanno la possibilità di avere un pasto caldo in sede, la tendenza a consorziarsi con altri Comuni (ad es. SE Muralto) e i già citati mutamenti della società giustificano ampiamente questa previsione.

2.5.3. *Adeguamenti e investimenti necessari*

Essere pronti ad affrontare con professionalità questo incremento significa:

- riorganizzare le cucine comunali in modo tale che possano operare in modo razionale

⁵ Buone Prassi Procedurale e Manuale HACCP (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo). Gli operatori del settore alimentare devono applicare per legge i principi delle Buone Pratiche di Fabbricazione e di Igiene e quelli del sistema HACCP (analisi dei pericoli e punti critici di controllo) introdotti dal Codex Alimentarius (raccolta di norme alimentari internazionali elaborata nel quadro dei lavori dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura).

Cfr. <http://www4.ti.ch/dss/dsp/lc/settori-di-attivita/attivita-ispettive/aziende-operanti-nel-settore-alimentare/haccp/>

- disporre di una équipe di cucina professionale e preparata che possa rispondere alle esigenze poste dalle leggi, dai regolamenti e dalla crescente complessità della domanda
- aggiornare la logistica (cucine, servizio, distribuzione dei pasti, ...)
- tenere sotto controllo costante la qualità, la sicurezza alimentare, i costi e la produttività delle cucine.

2.6. Conclusioni dell'analisi della situazione attuale e del fabbisogno futuro.

Il servizio di erogazione dei pasti dell'Istituto scolastico di Locarno presenta criticità che richiedono in parte un intervento rapido (aggiornamento delle competenze professionali, richieste da sempre più complesse da parte dell'utenza, ...) e in parte un'oculata pianificazione per far fronte alle necessità future.

La centralizzazione delle cucine delle varie sedi rappresenta un tassello importante e inevitabile di questa pianificazione.

Quale chiosa alla prima parte del MM, per dovere di completezza, citiamo quali potrebbero essere gli aspetti critici dell'auspicata centralizzazione:

- Reticenza del personale al cambiamento.
- Nelle cucine satellite le docenti non avranno più, lungo tutto la giornata, la presenza di un/a cuoco/a, ma di un ausiliario/a di cucina (presente per il tempo necessario alla distribuzione e al consumo del pasto da parte degli utenti e alla raccolta e preparazione delle casse per il trasporto alla centrale delle suppellettili usate).
- Le docenti responsabili dovranno comunicare in anticipo al centro di produzione il numero di pasti ed eventuali casi particolari.
- In caso di ampliamento del progetto, con un aumento consistente dell'erogazione di pasti, si dovranno affrontare ulteriori piccoli investimenti nelle attrezzature.
- Il trasporto dei pasti dal centro di produzione alle sedi satellite e viceversa viene fatto solo una volta al giorno; forniture per errori di pianificazione potrebbero mettere in difficoltà il sistema.

Il Municipio ha valutato anche questi aspetti critici e ritiene in ogni caso che quelli positivi prevalgano di gran lunga.

3. Concetto di centralizzazione

3.1. Concetto generale

Riorganizzare la produzione dei pasti in due strutture:

- Una cucina centrale (Saleggi) al servizio delle sedi cittadine dell'IS e di altre realtà scolastiche sparse sul territorio della Città.

- Una cucina satellite (esistente) alle Gerre, lasciata in funzione così com'è, data la distanza e la relativa difficoltà nel trasporto di pasti dalla cucina centrale alla sede esterna.⁶

Aggiornare il livello di competenza degli addetti, in modo tale che detengano i requisiti necessari per garantire il rispetto delle vigenti leggi e delle mutate esigenze dell'utenza.

Organizzare:

- il trasporto dei pasti alle varie sedi,
- il servizio dei pasti, il rigoverno delle stoviglie e il rientro alla centrale dei contenitori usati per il trasporto,
- un sistema di controllo interno costante e volto al mantenimento degli standard di qualità più alti, oltre che al controllo dei costi.

Rispondere alle crescenti necessità, pianificando e facendo fronte a un consistente aumento, a breve e medio termine, dei pasti erogati.

Questi passi permettono di raggiungere i seguenti obiettivi:

- Realizzare una cucina moderna, efficace ed efficiente, rispondente agli standard richiesti dalle normative in vigore, con una conduzione e una gestione professionali;
- Consentire lo sviluppo dell'offerta, in risposta alla crescente domanda, senza dover ricorrere a strutture esterne;
- Razionalizzare i costi, sia a livello delle risorse umane, sia delle infrastrutture, sia infine dell'acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari;
- Garantire una qualità costante ed eccellente per tutti i pasti erogati dalla Città ai propri allievi e agli altri utenti.

3.2. Infrastrutture e logistica

3.2.1. Cucine

La cucina della sede di Gerra viene lasciata così com'è attualmente. La quantità di pasti erogati (circa 30 al giorno) non giustifica particolari investimenti. In questa sede nell'anno scolastico 2016/2017 si aprirà una seconda sezione, ma la struttura esistente è in grado di far fronte a questo aumento di utenza.

La cucina dei Saleggi viene potenziata e aggiornata con l'acquisto di:

- cappa aspirante (quella esistente è insufficiente),
- forni combi-steamer,
- abbattitore⁷,
- impianti di refrigerazione,

⁶ Lo studio Mauri ha messo in risalto la difficoltà e i costi esorbitanti se si scegliesse di erogare i pasti per la sede delle Gerre con un servizio di catering, a partire dalla cucina centralizzata dei Saleggi (tempi di trasporto, mezzi di trasporto, costi e personale coinvolto), per cui l'opzione di una centralizzazione totale (anche della sede decentrata) non viene presa in considerazione in questo MM.

⁷ L'abbattitore di temperatura è uno strumento utilizzato per il raffreddamento rapido. Viene adoperato per portare in breve tempo (circa 90 minuti) il valore della temperatura dei cibi caldi da quella di cottura a 3 °C (misurata nel centro del cibo), in modo da conservare il prodotto in frigorifero o nel congelatore (https://it.wikipedia.org/wiki/Abbattitore_di_temperatura)

- macchina per il sottovuoto,
- robot universale,
- attrezzatura per il trasporto dei pasti,
- attrezzatura per la produzione dei pasti,
- adeguamento dell'impianto di ventilazione,
- adeguamento degli impianti idrici ed elettrici.

3.2.2. Logistica

Il trasporto dalla cucina centrale dei Saleggi alle sedi decentrate della Città, in una prima fase, sarà affidato a terzi (esternalizzato). In seguito, dopo le prime esperienze, si valuterà l'eventuale acquisto di un veicolo apposito (furgone con rampa idraulica). Per l'attrezzatura di trasporto (box e carrelli), viene chiesto il credito, poiché si intende esternalizzare il puro trasporto dei pasti.

Saranno inoltre necessari piccoli lavori di adattamento strutturale (scanalature, ripiani, ...) e di adeguamento dell'impianto elettrico e di quello idrico.

3.3. Organizzazione

3.3.1. Risorse umane

A titolo di comparazione nella seguente tabella sono illustrati la dotazione e i costi delle RU **nella situazione attuale.**⁸

sede	risorse	% lavorativa	classe ROD	salario 100%	salario max.
Saleggi	1 responsabile	74	4/5/6	61632	45608
	1 aiuto cucina	70	2/3/4	57573	40301
	1 aiuto cucina	65	2/3/4	57573	37422
Solduno	1 responsabile	75	4/5/6	61632	46224
	1 aiuto cucina	52	2/3/4	57573	29938
San Francesco	1 responsabile	74	4/5/6	61632	45608
	1 aiuto cucina	70	2/3/4	57573	40301
Le Gerre	1 responsabile	67	4/5/6	61632	42924
	1 Aiuto cucina	40	2/3/4	57573	23029
totale		587			351355

Tabella 2 Dotazione e costi attuali RU

Come illustrato in precedenza la qualificazione professionale degli attuali addetti non risponde in parte alle esigenze poste sia dalle vigenti norme (leggi, regolamenti, direttive), sia dalla crescente complessità delle richieste dell'utenza (aumento delle allergie e delle intolleranze con relativa cura negli acquisti di alimenti, nel loro uso e nella preparazione di pasti che tengano conto dei citati aspetti di salute pubblica). Pur se si volesse soprassedere alla centralizzazione della cucina, si imporrebbe una rivalutazione delle competenze e dei requisiti. Il livello richiesto e i costi sarebbero quindi quelli illustrati nella tabella seguente.

⁸ In tutte le tabelle sulle RU gli stipendi sono calcolati al livello massimo della classe mediana di ogni singola funzione.

sede	risorse	% lavorativa	classe ROD	salario 100%	salario max.
Saleggi	1 cuoco/a responsabile (Saleggi) in dietetica	74	8/9/10	73120	54109
	1 aiuto cucina	70	2/3/4	57573	40301
	1 aiuto cucina	65	2/3/4	57573	37422
Solduno	1 cuoco/a responsabile (San Francesco)	75	6/7/8	66789	50092
	1 aiuto cucina	52	2/3/4	57573	29938
San Francesco	1 cuoco/a responsabile (Solduno)	74	6/7/8	66789	49424
	1 aiuto cucina	70	2/3/4	57573	40301
Le Gerre	1 cuoco/a responsabile (Gerre)	67	6/7/8	66789	44749
	1 Aiuto cucina	40	2/3/4	57573	23029
totale		587			369365

Tabella 3 Costi delle RU adeguate, senza centralizzazione della cucina

L'organizzazione delle risorse umane per la cucina centralizzata e per la sede decentrata delle Gerre è infine illustrata in dettaglio nella tabella seguente:

sede	risorse	% lavorativa	classe ROD	salario 100%	salario max.
Produzione centralizzata	1 Responsabile di cucina	100	9/10/11	76769	76769
a dei pasti alla sede dei Saleggi	1 Cuoco / cuoco in dietetica	57	5/6/7	64065	36517
	1 Ausiliaria di cucina	57	2/3/4	57573	32817
	1 Ausiliaria di cucina	38	2/3/4	57573	21878
San Francesco	1 Ausiliaria di cucina	38	2/3/4	57573	21878
	1 Ausiliaria di cucina	29	2/3/4	57573	16696
Solduno	1 Ausiliaria di cucina	29	2/3/4	57573	16696
Le Gerre	1 cuoco/a responsabile (Gerre)	67	5/6/7	64065	42924
	1 Ausiliaria di cucina	40	2/3/4	57573	23029
costi di trasporto					9000
totale		455			298204

Tabella 4 Dotazione, requisiti e costi futuri RU e trasporto cucina centralizzata

Come si può osservare, grazie alla centralizzazione, il profilo professionale degli addetti risponderà in tutto e per tutto alle esigenze minime per garantire un servizio inappuntabile. Il numero di addetti rimane uguale allo statu quo. Tuttavia l'impegno lavorativo diminuisce, grazie alla migliore organizzazione del lavoro. Le classi di stipendio sono adeguate ai requisiti professionali e corrispondono, in termini monetari, a quelle in vigore presso l'Istituto San Carlo per funzioni equipollenti; ciò contribuisce, in parte, a compensare la riduzione del salario a seguito della diminuzione della

percentuale lavorativa. Per garantire la massima trasparenza ai costi delle RU è stato aggiunto l'onere del trasporto dalla cucina centralizzata alle altre due sedi cittadine. Si tratta in sostanza di una diminuzione del costo delle RU (circa CHF 60'000 all'anno), pur potendo contare su profili professionali adeguati e un servizio di qualità inappuntabile.

In questo modo sarà pure possibile garantire la formazione continua degli addetti (aggiornamenti alle nuove disposizioni, alle nuove tecnologie, alla gestione dell'autocontrollo e, ad esempio, alla certificazione di qualità, se se ne verificasse la necessità).

3.3.2. *Cucina*

Il dettaglio degli acquisti e dei lavori necessari per la sistemazione delle cucine è illustrato nella tabella 4 (Allegata)

Il totale dell'investimento per questa posizione è pari a fr. 222'184. – (+ IVA 8%).

Si tenga presente che una parte di questi investimenti sarà comunque indispensabile anche mantenendo lo statu quo, poiché, come detto in precedenza, numerosi apparecchi o non rispondono più alle esigenze igienico-sanitarie di una cucina scolastica, o sono al limite dell'obsolescenza.

La pubblicazione dei concorsi per la fornitura del materiale necessario porterà verosimilmente all'ottenimento di sconti e ribassi rispetta a quanto preventivato, basato sui prezzi di listino di referenziati fornitori.

3.3.3. *Acquisti, contatti con i fornitori*

Gli acquisti e i contatti con i fornitori saranno regolati da specifica una Direttiva interna dell'Istituto che ingloberà le regole vigenti nella Città per questo tipo di attività.

3.3.4. *Trasporto, servizio e rigoverno*

L'organizzazione del trasporto, del servizio e del rigoverno sarà impostata come segue:

- Trasporto esternalizzato. L'assuntore si occupa unicamente del carico, del trasporto e dello scarico dei contenitori e della successiva raccolta e consegna alla cucina centralizzata dei contenitori vuoti. Il costo del trasporto così eseguito è calcolato come segue:
Numero di trasporti previsti 148 a CHF 65. — cad. totale annuo CHF 9'620. —⁹
Appare evidente che la soluzione dell'esternalizzazione del trasporto è in ogni caso, al momento attuale, la più conveniente.
- Il servizio, la raccolta delle stoviglie e la preparazione dei contenitori di ritorno vengono assicurati nelle diverse sedi dall'aiuto cuoco presente.
- Il rigoverno avviene nella cucina centralizzata.

In buona sostanza il lavoro è semplificato al massimo, ciò che consente, a parità di output di pasti, di risparmiare sulle unità di lavoro impiegate.

⁹ Per la stima del costo del trasporto è stata richiesta un'offerta di riferimento a una Ditta di Locarno dotata di furgoni con pianale di carico abbassabile.

3.3.5. *Occasioni speciali*

La struttura così organizzata sarà in grado di affrontare situazioni non di routine e di offrire soluzioni idonee a costi contenuti per:

- Pranzi al sacco per le gite e le escursioni organizzate dalla scuola
- Attività particolari per le feste di Natale, Pasqua, ...
- Attività formative in cucina (siano esse obbligatorie o facoltative)
- Servizio pasti colonie estive (parco Robinson, Colonia Vandoni, ...)
- Fornitura alle scuole elementari
- Offerta di fornitura pasti ad altre sedi dei comuni limitrofi o ad altri ordini di scuola
- Forniture per manifestazioni di vario genere, soprattutto durante la pausa estiva quando la cucina è altrimenti inattiva (Festival del Film, ...)
- In caso di assenze di collaboratori di cucina in altre sedi, la cucina centralizzata dei Saleggi riuscirebbe a fornire dei pasti caldi (ad es. anche all'asilo nido di Locarno).

3.4. Qualità e controlli

3.4.1. *Gestione della qualità*

La gestione della qualità avviene tramite l'applicazione delle norme previste dal Manuale di buona prassi procedurale e di applicazione del sistema HACCP. Ogni cucina è obbligata ad avere una copia del manuale e a compilare i formulari di controllo, le etichette e le altre formalità ivi previste.

3.4.2. *Controlli*

Il sistema HACCP consente, grazie all'analisi dei pericoli, l'individuazione dei punti critici il cui controllo risulta indispensabile per garantire la sicurezza alimentare. Inoltre gli operatori del settore alimentare devono garantire la tracciabilità del prodotto dal suo acquisto, alla vendita o alla consumazione.

La presenza di un responsabile generale delle cucine consente di ottenere un'applicazione univoca e costante del sistema HACCP. Restano inoltre impregiudicati i controlli previsti sia dall'autorità scolastica cantonale, sia dal Laboratorio cantonale di igiene.

Una volta messo in funzione e testato il sistema HACCP è pensabile di affidare ad un ente esterno e indipendente il compito di eseguire, per conto del Municipio, controlli a sorpresa durante l'anno.

3.5. Dietetica

3.5.1. *Obiettivi*

Uno degli scopi della legge federale sulle derrate alimentari è proteggere i consumatori da derrate alimentari e oggetti d'uso che possono mettere in pericolo la salute. Le più recenti normative impongono inoltre di segnalare gli allergeni presenti nelle preparazioni.

3.5.2. Regole

Una Direttiva sulle regole dietetiche applicabili nelle mense scolastiche della Città di Locarno sarà allestita e messa in vigore non appena il progetto sarà approvato. Essa conterrà indicazioni atte a gestire anche i casi particolari di cui più sotto.

3.5.3. Gestione casi particolari

Gli utenti che presentano allergie e intolleranze alimentari sono in crescita; la cucina deve garantire un pasto sano ed equilibrato che non metta in pericolo la salute dell'utente. Lo stesso ragionamento vale per utenti con richieste particolari (ad esempio per motivi religiosi o etici; si dovrà, nel limite del possibile, rispettare anche questo tipo di scelte).

Per mantenere gli standard richiesti occorre tuttavia adeguare il livello di formazione e preparazione professionale degli addetti.

3.6. Costi e ricavi

La centralizzazione delle cucine porterà, come visto in precedenza, a consistenti risparmi a livello di risorse umane, pur mantenendo lo stesso livello di unità lavorative. Lo stesso vale per i costi della merce e, in misura minore per quelli dell'energia e della fornitura di acqua.

Per l'acquisto di merci, grazie alla centralizzazione, si potranno realizzare economie di scala (ordinazioni in blocco per tutte le sedi). In buona sostanza i costi per pasto diminuiranno ulteriormente, mentre che la sicurezza e la qualità resteranno garantite e le esigenze particolari dell'utenza potranno essere soddisfatte.

4. Aspetti formali

Il ROD sarà completato con l'inserimento delle quattro figure professionali, che attualmente non sono contemplate, e meglio come segue:

Funzione	Requisiti	Classe/i
Responsabile di cucina	Cuoco/a con attestato federale di capacità(AFC) e capocuoco con attestato professionale federale (APF)	9/10/11
Cuoco/a in dietetica	Cuoco/a in dietetica con attestato federale di capacità(AFC)	8/9/10
Cuoco/a	Cuoco/a con attestato federale di capacità(AFC)	5/6/7
Addetto di cucina	Addetti di cucina CFP (certificato federale di formazione pratica)	2/3/4

5. Conclusioni e petitum

In conclusione il Municipio vi raccomanda di approvare il concetto di centralizzazione delle cucine delle mense scolastiche della SI della Città di Locarno in modo che la refezione scolastica possa garantire un livello costante e inappuntabile in termini di qualità, di sicurezza e di capacità di rispondere alle esigenze - in costante aumento ed evoluzione - dell'utenza.

Per tutti questi motivi si chiede di voler decidere:

1. È concesso un credito globale di fr. 240'000. – per la riorganizzazione delle cucine delle mense scolastiche della SI della Città di Locarno.
2. Il credito sarà iscritto al capitolo 503.20 “Edifici scolastici”.
3. L'art. 35 del Regolamento organico dei dipendenti del Comune di Locarno e dell'Azienda dell'acqua potabile del 27 novembre 1989/21 dicembre 1998 – ROD - è modificato con l'aggiunta delle seguenti funzioni:
 - i. Responsabile di cucina (Cuoco/a - Attestato federale di capacità - AFC) – Classi 9 10 11;
 - ii. Cuoco/a in dietetica (Cuoco/a in dietetica -Attestato federale di capacità - AFC) - Classi 8 9 10;
 - iii. Cuoco/a (Cuoco/a con Attestato federale di capacità - AFC) - Classi 5 6 7
 - iv. Addetto di cucina (Addetto di cucina con Certificato federale di formazione pratica - CFP) – Classi 2 3 4.
4. A norma dell'art. 13 cpv. 3 LOC il credito decade se non è utilizzato entro il termine di due anni dalla crescita in giudicato definitiva delle presenti risoluzioni.

Con la massima stima,

Per il Municipio

Il Sindaco:

Il Segretario:

Ing. Alain Scherrer

Avv. Marco Gerosa

Questo messaggio municipale è trasmesso per esame e preavviso alla Commissione della gestione

ALLEGATO**Tabella 4 - Investimenti previsti per la centralizzazione e l'aggiornamento delle cucine.**

attrezzatura per trasporto	unità	costo unità	totale	note
box con caldo attivo	12	1615	19380	freddo passivo
piano refrigerato in plastica	4	132	528	per freddo passivo
carrelli trasporto box	4	1100	<u>4400</u>	con blocco delle ruote- 2 fisse
subtotale attrezzatura trasporto			24308	

attrezzatura per cucina centrale	unità	costo unità	totale	note
forni combi-steamer 20/1	2	35000	70000	A 1782 - L 879 - P 791
cappa aspirazione	1	40000	40000	
abbattitore 20/1	1	26000	26000	A 2340 - L 1230- P 1198
congelatore armadio	1	5000	5000	700/830/2150
macchina sottovuoto	1	5500	5500	700/830/2150
macchina sottovuoto	1	5500	5500	
macchina universale	1	16000	16000	sbattitrice/passaverdure/tagliaverdure
placche gastro 1/1 forellate	12	79	948	GN/1 100 mm.
placche gastro 1/1 con manici	14	69	966	GN/1 100 mm.
placche gastro 1/1 con manici	10	69,8	698	GN/1 65 mm.
placche gastro 2/3 con manici	4	60	240	GN/1 200 mm.
placche gastro 1/3 con manici	4	41	164	GN/1 100 mm.
coperchi gastro 1/1	9	108	972	coperchi con gomma
coperchi gastro 2/3	4	78,5	314	coperchi con gomma
coperchi gastro 1/3	4	63	252	coperchi con gomma
contenitori GN/1 no cottura	8	115	920	
coperchio contenitori GN/1 no cottura	8	62	496	
griglie GN1 B (gastronome) inox	8	34	272	
placche pasticceria GN 1/1 H 9 mm	25	85	2125	
taglieri colorati basi + fogli	4	150	600	
igiene e sicurezza alimentare	1	300	300	linee guida
termometri digitali	3	103	309	uno per sede
etichettatrice 6 numeri	1	300	<u>300</u>	etichette resistenti al freddo
subtotale attrezzatura cucina		CHF	<u>177876</u>	
subtotale investimento			202184	
Elettricista, idraulico, pittore muratore, imprevisti			20000	
TOTALE INVESTIMENTO			222184	

trasporto a terzi	n° di	CHF di	totale	note
trasporto al giorno	148	65	9620	

Sommario

1.	Basi legali, scopo del MM.....	1
2.	La situazione attuale delle mense nelle scuole della Città e la probabile evoluzione.....	3
2.1.	Scuole dell'infanzia	3
2.2.	Scuole elementari	5
2.3.	Altre scuole.....	5
2.4.	Servizi esternalizzati.....	5
2.5.	Aspetti cruciali della situazione attuale.	6
2.6.	Conclusioni dell'analisi della situazione attuale e del fabbisogno futuro.....	7
3.	Concetto di centralizzazione.....	7
3.1.	Concetto generale	7
3.2.	Infrastrutture e logistica.....	8
3.3.	Organizzazione	9
3.4.	Qualità e controlli	12
3.5.	Dietetica.....	12
3.6.	Costi e ricavi.....	13
4.	Aspetti formali.....	13
5.	Conclusioni e petitum.....	14
	ALLEGATO	15
	Indice delle Tabelle	16

Indice delle Tabelle

Tabella 1	Situazione attuale RU	4
Tabella 2	Dotazione e costi attuali RU	9
Tabella 3	Costi delle RU adeguate, senza centralizzazione della cucina	10
Tabella 4	Dotazione, requisiti e costi futuri RU e trasporto cucina centralizzata.....	10