



MUNICIPIO DI COMANO

091.941.84.86 . fax 091.941.72.89  
municipio@comano.ch

**MESSAGGIO MUNICIPALE N° 268  
ACCORDO COMUNE È FONDAZIONE OTAF  
PER LA GESTIONE DELLA CUCINA  
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA  
TERA DA MEZZ**

Signora presidente,  
Signore e signori consiglieri,

lo scorso 31 agosto, seppur con un certo ritardo rispetto al programma lavori, hanno iniziato l'anno scolastico nella nuova struttura due sezioni della scuola dell'infanzia che saranno raggiunte, dopo le ferie autunnali, dalle altre due sezioni che hanno iniziato l'attività nel vecchio stabile in zona Prospò. In effetti, con l'anno scolastico 2015 . 2016, visto il numero elevato di allievi, è stato necessario aumentare le sezioni da tre a quattro.

Da subito tuttavia è stato possibile attivare gli spazi della nuova refezione scolastica che accoglie, in due refettori, le quattro sezioni alle quali viene distribuito quotidianamente il pasto prodotto nella nostra cucina dallo staff della Fondazione OTAF.

La qualità dei pasti è già conosciuta dall'amministrazione comunale e soprattutto dagli allievi grazie alla collaborazione iniziata nel gennaio 2008 al momento della realizzazione del refettorio delle scuole vecchie in centro al villaggio.

Da quella prima decisione, presa per soddisfare le nuove esigenze delle famiglie di Comano, in poco tempo abbiamo vissuto una rapida evoluzione degli eventi. Dapprima come detto la refezione per le due sezioni esistenti da anni. Poi aggiunta . nel settembre 2008 . di una terza sezione che, visto la mancanza di una scuola a Comano è stata collocata nella sede scolastica di Trida a Porza. Da ultimo quest'anno la creazione della quarta sezione che fortunatamente ha potuto iniziare la sua attività nel nuovo stabile.

La fondazione OTAF ha garantito per 8 anni il servizio catering con trasporto dei pasti caldi da Sorengo a Comano per cui con il suo personale e con la direzione si è instaurato un proficuo rapporto di collaborazione che ha permesso di discutere e concludere un accordo per la gestione della nuova cucina realizzata al pianterreno delle scuole.

Con la soluzione adottata il comune ha risolto in modo ottimale i problemi di natura organizzativa che potevano porsi nell'allestimento di una cucina con personale proprio. Questo trovando un partner che, grazie anche alla sua struttura che lavora già in tutta la regione, può garantire in tutte le situazioni il personale necessario per la preparazione dei pasti per gli allievi.

La fondazione a sua volta ha trovato una nuova e moderna struttura dove allestire il suo laboratorio gastronomico; in una posizione geograficamente centrale e con la possibilità di organizzare nuove possibilità di inserimento in un ambiente protetto. Progetto quest'ultimo che rientra negli obiettivi e nel mandato non solo della Fondazione, ma anche del contratto di prestazione sottoscritto con il Dipartimento della Sanità e della Socialità per l'integrazione e la

creazione di posti di lavoro per le persone diversamente abili. A Comano è stato realizzato un laboratorio dove operano da tre a quattro utenti che possono raggiungere il loro luogo di lavoro in modo indipendente grazie ai mezzi pubblici a disposizione. Anche questo obiettivo è socialmente importante e particolarmente interessante per quel che concerne l'integrazione del personale nell'ambito del contesto locale.

Le necessità della Fondazione, rispetto a quelle valutate preventivate nel progetto iniziale, hanno comportato il riesame di alcune caratteristiche tecniche della cucina. Questo anche alla luce del fatto che OTAF produce i pasti non solo per la nostra scuola dell'infanzia, ma anche, ad esempio, per la mensa allestita dall'Associazione AGAPE per i nostri allievi di scuola elementare (a partire da quest'anno nelle scuole vecchie e non più a Tavesio), per la mensa degli allievi di scuola elementare a Porza e per la Scuola Specializzata per le Professioni Sanitarie e Sociali. Il tutto per un totale di circa 130 pasti al giorno.

L'accordo, allegato al presente messaggio, è stato allestito in base a modelli già utilizzati per analoghe collaborazioni, mentre per quel che concerne il canone di affitto (12'000 franchi annui) è stato adottato il parametro riconosciuto dal Dipartimento. Da parte sua il comune, grazie al fatto che i pasti vengono prodotti in loco, rispetto alla spesa per il servizio catering risparmia un franco per ogni pasto fornito, pari ad un importo di circa 12'500 franchi annui. Non avrà inoltre ulteriori oneri per quel che concerne la gestione del personale (cucina e pulizia della cucina, supplenze, ecc.), della dispensa e dell'economato.

Rispetto alla soluzione catering non si può inoltre non evidenziare l'evidente vantaggio di avere pasti di qualità prodotti e consumati a chilometro zero.

Non si entra nel merito del commento di ogni singolo articolo, in quanto di semplice redazione. Si richiama unicamente l'attenzione sull'articolo 8 che contempla la necessità di allestire un regolamento per la gestione dei diversi aspetti organizzativi con l'obiettivo di garantire una buona collaborazione fra le parti. Visto come l'attività è già iniziata lo scorso 30 agosto il regolamento è già stato esaminato e sottoscritto dal municipio.

Secondo quanto previsto dall'articolo 7 del Regolamento comunale il municipio ha la delega per la stipulazione di convenzioni della durata massima di due anni, pertanto è necessaria, visto come la proposta di accordo è formulata per un totale di cinque anni, l'approvazione da parte del legislativo.

Visti gli indubbi vantaggi per entrambe le parti nel mantenere anche in futuro questo accordo di collaborazione il municipio vi invita a voler risolvere:

- a) *Eq approvato l'accordo per la gestione della cucina della scuola dell'infanzia con la Fondazione OTAF di Sorengo a partire dal 1° settembre 2015.*
- b) *Il municipio è autorizzato a procedere alla sua sottoscrizione.*

Con osservanza.

**Per il municipio di Comano:**

Il sindaco:	Il segretario:
Marco Valli	Valerio Soldini

RM 29.9.2015