



Comune di Como

ATTI ISTRUTTORI E DISPOSIZIONI INTERNE

SETTORE PROPONENTE : SERVIZI SCOLASTICI

ALLA GIUNTA COMUNALE

Oggetto: **RAZIONALIZZAZIONE SERVIZIO "RISTORAZIONE SCOLASTICA" -
PROPOSTA REALIZZAZIONE PUNTO UNICO DI COTTURA**

Il servizio di ristorazione scolastica programma annualmente la propria attività sulla base delle nuove iscrizioni. Per l'anno scolastico 2015/2016 gli utenti sono 4.136. Il servizio è gestito in economia.

Il gradimento del servizio da parte dei genitori è più che lusinghiero: rispetto alla gradevolezza dei cibi proposti, si registra la percentuale media del 72%, rispetto alle quantità si registra una percentuale tra il 92% e il 95% (dati relativi ai questionari somministrati nel 2014).

Anche la percentuale di gradimento dei piccoli utenti è elevata: 75,4% nell'infanzia e 82% nelle primarie.

L'attenzione sulle azioni possibili per contenere i costi ed aumentare l'efficienza e la qualità del servizio stesso è costante.

Con l'anno scolastico 2013-2014 si è conclusa l'operazione di graduale chiusura delle cucine con capacità produttiva inferiore ai 100 pasti giornalieri, passando da 22 agli attuali 17 punti cottura, che distribuiscono pasti in 39 refettori.

Si è ottenuto in questo modo un notevole risparmio di personale/ore impiegate ed è stata ottimizzata la produttività, nonostante il considerevole aumento dei pasti erogati.

Un ulteriore accorpamento dei punti cottura, se realizzato, consentirebbe un ancora maggiore aumento di produttività e significative economie di scala. L'ipotesi è all'attenzione dell'Amministrazione dal 2012 e, nel tempo, sono state valutate diverse alternative: la prima, più graduale, ha previsto la realizzazione di 4 punti cottura di media grandezza utilizzando cucine già in attività, collocate all'interno di plessi scolastici ed opportunamente potenziati (via Fiume, via Zezio, Tavernola, via Isonzo); la seconda ha considerato invece la realizzazione di un solo, grande punto cottura in un ambiente appositamente dedicato, senza interferenze con le attività educative.

Gli approfondimenti fin qui condotti portano a ritenere più vantaggiosa questa seconda ipotesi, sia per gli aspetti logistici ed organizzativi, sia per gli aspetti economici.

Come si evince dall'allegato "A" alla presente relazione, il Settore Opere Pubbliche e manutenzione Edilizia Comunale ha prodotto una valutazione di natura tecnica circa l'adattabilità dell'edificio di Via Isonzo quale sede idonea alla realizzazione del punto unico di cottura, per caratteristiche strutturali. L'edificio attualmente ospita una delle scuole primarie dell'IC Como Prestino, la quale potrebbe facilmente trovare collocazione in un altro plesso nelle immediate vicinanze (via Picchi); i tempi per la realizzazione della struttura sono stimati in sei (6) mesi con conclusione dei lavori entro il mese di dicembre 2016. L'importo per le opere edili e impiantistiche interne ed esterne ammonta a euro 700.000,00, sono escluse le forniture e installazioni degli arredi e le operazioni di trasloco.

Rimandando quindi ai contenuti dell'allegato "A" per tutti gli aspetti di natura tecnica e progettuale, è opportuno qui soffermarsi sulle ricadute in termini di organizzazione del servizio.

La realizzazione di un Punto Unico di Cottura, localizzato in una zona strategica, consentirebbe:

1. l'erogazione dei pasti non soltanto alle 39 strutture già servite oggi (37 refettori scolastici + le "Serre di Mognano" e il centro "Socio Lario" di Sagnino) ma anche alla scuola primaria di via Brambilla, attualmente gestita da servizio catering esterno, il Centro Diurno Disabili ed eventuali scuole secondarie di primo grado (i plessi presenti sul territorio comunale sono 11);
2. un utilizzo più razionale del personale in servizio, riprogrammando l'assegnazione delle sedi operative e la ripartizione dei carichi di lavoro;
3. maggiore efficienza ed efficacia nel trasporto dei pasti. Secondo le prime stime del Servizio di Ristorazione scolastica e rimandando ad apposito studio una verifica più puntuale, si può fin d'ora ipotizzare un tempo medio di percorrenza conforme a quello che le Linee Guida Regionali per la Ristorazione scolastica indicano come tempo limite per mantenere invariata la qualità organolettica dei cibi (30 minuti). Infatti, per i percorsi più lunghi (per es.: partenza di un mezzo da via Isonzo in direzione delle scuole dell'infanzia di Tavernola, viale Rosselli e via Volta; oppure verso le scuole dell'infanzia di via Briantea, via Zezio e via Brambilla) si ipotizza una partenza alle ore 11:20 per giungere all'ultima destinazione entro le 11:50 consentendo il regolare inizio del pranzo alle ore 12:00;
4. una maggiore tutela in termini di sicurezza nella preparazione di diete speciali, con una linea di produzione dedicata;
5. una migliore garanzia di sicurezza alimentare dovuta alla riduzione dei passaggi di carico/scarico e la conseguente salvaguardia della qualità organolettica degli alimenti;
6. una maggiore uniformità nella preparazione dei pasti e la riduzione dei tempi di consegna dei medesimi;
7. il contenimento dei costi per la dotazione di nuove attrezzature idonee alla grande ristorazione, anche attraverso la permuta di alcune di quelle esistenti in perfetto stato di manutenzione;
8. il contenimento dei costi di approvvigionamento delle derrate alimentari per:
 - ✓ maggiore potere di trattativa con le ditte fornitrici per la fornitura in unica sede anziché nelle attuali 18, dovuta ai minori oneri a carico delle stesse (compresi nel prezzo di aggiudicazione) per trasporto, sosta, facchinaggio, imballo, carico e scarico

- ✓ maggiore efficacia nella gestione ordinaria, con conseguente diminuzione degli sprechi;
- 9. la realizzazione di un laboratorio di cucina, per l'effettuazione di corsi appositi per alunni e genitori; ciò consentirebbe di sviluppare in modo costante azioni di educazione alimentare, particolarmente utili per stimolare un accesso consapevole e partecipato al servizio, con l'obiettivo di superare le difficoltà che l'utenza a volte riscontra;
- 10. lo svolgimento dei corsi annuali di formazione e aggiornamento del personale e la realizzazione di incontri e conferenze con A.S.L. e altri sul tema dell'alimentazione;
- 11. l'attivazione di una mensa destinata a persone in difficoltà, previo corrispettivo di una cifra simbolica;
- 12. la possibilità di realizzare servizi di catering in occasione di eventi cittadini (anche con l'ausilio di agenzie esterne specializzate);
- 13. l'introito di somme per concessioni onerose di apposito spazio composto da cucina attrezzata e sala pranzo ad associazioni, enti e privati per organizzazione di eventi (feste, ecc.).

In termini occupazionali, i Settori Servizi scolastici e Risorse Umane, stimano le ricadute come segue:

- riduzione dell'impegnativa oraria delle unità in ruolo di circa 114 ore/sett. rispetto a quella del corrente anno scolastico;
- individuazione di una o più persone (cat. B - 36 ore) cui attribuire le mansioni di "capo staff", attingendo dal personale in servizio;
- assunzione di 3 autisti (cat. B - 18 ore) a tempo determinato;

PERSONALE	a.s. 2015/2016 17 punti cottura		1 Centro	
RUOLO	unità	ore	unità	ore
UFFICI	3	108	3	108
ESECUTORI B 36	33	1188	30	1080
ESECUTORI B 30	2	60		
ESECUTORI B 24	1	24	3	72
ESECUTORI B 18	12	216	15	270
OPERATORI A 36	3	108	3	108
OPERATORI A 30	2	60		
OPERATORI A 24	12	288	8	192
OPERATORI A 18	9	162	15	270
	77	2214	77	2100
TEMPO DETERMINATO	unità	ore	unità	ore
cat. B 18	7	126	3	54
cat. A 18	10	180		
cat. A 15	27	405		
	44	711	3	54
	121	2925	80	2154

Il soprastante prospetto è riferito alla situazione del mese di ottobre 2015 e l'ipotesi del personale occorrente per il Punto Unico di Cottura non tiene conto di quanto segue:

- le sostituzioni di personale che sarà collocato a riposo o adibito ad altre mansioni, che dovranno comunque essere garantite;

- la copertura del servizio di assenze per malattia o altre cause;
- l'eventuale ampliamento del servizio in altre strutture, come già indicato al punto 1). Si evidenzia che le spese per il personale per il solo refettorio di via Brambilla, stimate in € 35.400,00 (n. 4 persone), potrebbero essere ampiamente compensate dalle entrate dovute per rette (circa 240 utenti), attualmente non previste a bilancio, e dalla mancata erogazione del contributo di € 22.000,00 che viene erogato annualmente all'istituto comprensivo Como Lago per la gestione diretta della mensa.

Il risparmio in termini di spesa per il personale è pari a € 338.587,18, così suddiviso: € 13.130,00 per personale di ruolo, 259.868,00 personale a tempo determinato e € 65.589,18 sui contributi previdenziali.

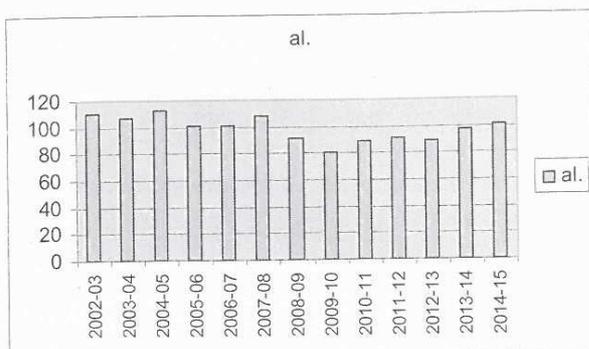
L'ipotesi del servizio con il personale di cui sopra, è la seguente:



Come già evidenziato, l'utilizzo del plesso di via Isonzo come Punto Unico di Cottura comporterà la dismissione dell'attività didattica che vi si svolge attualmente (5 classi di scuola primaria per complessivi 97 alunni). Ad oggi l'edificio risulta sottoutilizzato e non si evidenziano controindicazioni all'accorpamento nel plesso di via Picchi, che già ospita la direzione dell'Istituto Comprensivo e la scuola secondaria di primo grado, e che risulta sufficientemente capiente.

Quanto sopra è confermato da un'analisi condotta sull'andamento della popolazione scolastica della scuola primaria di Prestino negli ultimi 13 anni e da un'analisi previsionale per il prossimo quinquennio.

ANDAMENTO 2002-2015



PROIEZIONE 2015-2021



Dal punto di vista del dimensionamento scolastico, la Provincia di Como, fin dal 2014 ha espresso l'opinione, sentiti gli uffici regionali, che non si rende necessario alcun cambiamento, non venendosi a modificare la popolazione complessiva dell'istituto comprensivo.

Le operazioni di trasloco da via Isonzo a via Picchi non si configurano come particolarmente complesse, per la vicinanza delle due strutture. Il Settore Provveditorato potrà operare sia avvalendosi di una Ditta specializzata, sia con l'intervento del Laboratorio Comunale.

Resta inteso che tutto il percorso di realizzazione di questa importante opera vedrà il coinvolgimento delle Autorità scolastiche ed una accurata informazione della popolazione del quartiere e dell'utenza.

Tutto ciò premesso, si propone alla Giunta Comunale di avviare l'iter progettuale per la realizzazione di un Punto Unico di Cottura presso il plesso scolastico di Via Isonzo, dando mandato ai Settori interessati di realizzare, ognuno per le parti di propria competenza, le azioni che consentano di attivare la struttura entro dicembre 2016, e precisamente:

- a) Politiche Educative: affidamento incarico esterno per definizione degli indirizzi organizzativi e gestionali di un servizio gestito attraverso un unico punto di produzione;
- b) Opere Pubbliche: affidamento incarico per predisposizione progetto definitivo ed esecuzione dei lavori, mediante l'istituto dell'appalto integrato, in sinergia con quanto previsto al punto a);
- c) Provveditorato (in collaborazione con le Politiche Educative): aggiornamento inventario delle attrezzature e raccolta delle relative schede tecniche; acquisizione preventivi per trasloco arredi e attrezzature;
- d) Controllo di Gestione: analisi dei costi e dei benefici a seguito del Progetto.

15.10.2015

Il Dirigente Settore Servizi Scolastici

Dott. Massimo Patrignani

Il Vice Sindaco

dott.ssa Silvia Magni

Il Dirigente Settore Risorse Umane

Dott. Tommaso Stufano

L'Assessore al Personale e al

Controllo di Gestione

dott.ssa Savina Marelli

Il Dirigente Settore Opere Pubbliche

Ing. Antonio Ferro

L'Assessore alle Opere Pubbliche

Arch. Daniela Gerosa