



**COMUNE DI URBINO**  
**Settore Politiche Educative –**  
**Trasparenza/anticorruzione – URP –**  
**Servizi Demografici**

**PROGETTO DI PRODUTTIVITA' MENSA CENTRALIZZATA  
COMUNALE PER EMERGENZA SANITARIA – ANNO 2020**

**PREMESSA**

L'anno 2020 è stato caratterizzato dallo stato di emergenza sanitaria conseguente alla diffusione del Covid - 19.

Tale situazione ha fortemente condizionato tutte le attività dell'ente compresa quella relativa all'erogazione del servizio mensa scolastica.

Infatti, sia durante la sospensione delle attività scolastiche nel periodo marzo - giugno 2020, sia nel periodo estivo e sia infine con la riapertura delle scuole a settembre, il personale della mensa ha dovuto riadattare la propria attività lavorativa rispetto alle diverse esigenze che via via si manifestano con un notevole incremento di impegno lavorativo rispetto alla normalità.

Il presente progetto contiene quindi i servizi e le prestazioni che il personale della mensa comunale eroga in tale periodo di emergenza sanitaria, in particolare nel periodo settembre - dicembre 2020 a seguito della riapertura delle scuole.

Si fa presente che il personale della mensa comunale ha sempre lavorato "in presenza" senza mai usufruire della modalità di lavoro agile.

**OGGETTO E FINALITA'**

Il progetto prevede una serie di attività e di servizi che il personale della mensa comunale realizza durante il periodo di emergenza sanitaria da Covid 19.

Oltre alle attività prestate durante la sospensione delle attività scolastiche nel periodo marzo - giugno 2020 quali: la fornitura dei pasti al personale sanitario e il supporto ad altri settori (servizi sociali) per la fornitura di pasti a soggetti bisognosi (buoni pasto, fornitura alimenti alla Caritas ecc.), alle attività svolte per i centri estivi che quest'anno sono stati aperti sia a luglio che ad agosto, con la riapertura delle scuole avvenuta regolarmente dal 14 settembre, in base alle disposizioni normative emanate dalle competenti autorità nazionali e regionali, si è resa necessaria una radicale riorganizzazione del servizio mensa che ha impegnato maggiormente tutto il personale; sono stati organizzati in diversi plessi scolastici 2 o più turni al fine di assicurare il distanziamento fisico degli alunni; sono stati rivisti alcuni orari di somministrazione dei pasti ed è stato necessario individuare diverse modalità organizzative del servizio anche attraverso l'acquisto di attrezzature e materiale vario; sono state infine apportate modifiche alle procedure previste nei manuali di autocontrollo.

Il progetto quindi mira a garantire il mantenimento dell'elevato livello qualitativo raggiunto dal servizio mensa scolastica anche in questo periodo di emergenza, senza determinare alcun pregiudizio per l'utenza.

**SOGGETTI COINVOLTI E IMPEGNO DEL PERSONALE**

Il progetto prevede in coinvolgimento dei dipendenti in servizio presso la mensa comunale

centralizzata:

n. 5 cuochi

n. 2 autisti/magazzinieri

Il personale impiegato garantisce la propria disponibilità a svolgere il servizio secondo le modalità prefissate, con un maggior impegno lavorativo anche al di fuori del proprio orario di lavoro

#### **ALTRI SOGGETTI INTERESSATI E COLLEGAMENTO CON IL PEG**

Il progetto coinvolge anche altri soggetti quali: ASUR, scuole, cooperative sociali, Istituto Zooprofilattico, fornitori.

Le spese per la realizzazione del progetto trovano copertura negli appositi capitoli di bilancio e in finanziamenti statali e regionali.

#### **FASI DEL PROGETTO**

Il progetto si articola nelle seguenti fasi:

rilevazione della situazione di criticità;

individuazione delle possibili soluzioni operative;

verifica delle coperture economiche;

erogazione del servizio, in condivisione con gli altri soggetti coinvolti;

monitoraggio in itinere dell'efficacia della prestazione ed eventuali correttivi;

verifica dei risultati raggiunti.

#### **RISULTATI ATTESI**

Il progetto consente di dare risposte concrete alle situazioni di necessità emerse durante l'emergenza sanitaria prevedendo i necessari correttivi organizzativi nell'erogazione della prestazione lavorativa dei dipendenti coinvolti; inoltre il progetto consente il mantenimento dell'elevato livello qualitativo e quantitativo del servizio mensa pur in presenza di una grave situazione di emergenza sanitaria.

#### **VANTAGGI PER LA COMUNITÀ**

Il progetto consente di ottimizzare l'utilizzo del personale e delle risorse comunali, fornire servizi aggiuntivi in una situazione di emergenza e ridurre i costi per la comunità. Inoltre, il fatto che i servizi vengono svolti dal personale comunale, assicura l'adeguatezza e la qualità del servizio anche in relazione al rispetto delle norme igienico - sanitarie in vigore.

#### **ASPETTI ECONOMICI**

In considerazione del maggiore impegno lavorativo richiesto ai dipendenti e del numero degli stessi, si richiede l'assegnazione della somma di € 1.750,00 pari a € 250,00 per ciascun dipendente interessato.

Urbino, 2 novembre 2020

Il Responsabile del Settore  
Dott. Piero Fraternali