

## PROGETTO DI PRODUTTIVITA' SERVIZI AGGIUNTIVI MENSA CENTRALIZZATA COMUNALE – ANNO 2017

### PREMESSA

*Indicare lo stato attuale delle attività specifiche. Identificare alcuni dati informativi relativi alla situazione.*

Anche per l'anno 2017 i diversi Settori dell'Amministrazione, in occasione delle iniziative organizzate o patrocinate dal Comune, richiedono al personale della mensa centralizzata comunale la disponibilità ad allestire servizi di catering quali, buffet, rinfreschi, pranzi, cene, aperitivi, coffee break ecc.

Si tratta, in taluni casi, di servizi che vengono svolti dal personale della mensa entro il normale orario di lavoro ma che comunque comportano una diversa organizzazione del lavoro e un impegno lavorativo aggiuntivo, mentre in altri casi i servizi richiesti richiedono un impegno al di fuori dell'orario di lavoro e spesso in orari serali, prefestivi o festivi.

Si tratta di un'attività ricorrente che peraltro risulta molto apprezzata perché consente al Comune di fornire servizi qualificati a costi molto bassi.

### SETTORI INTERESSATI E COLLEGAMENTO CON IL PEG

*Elencare nel dettaglio i settori coinvolti nelle attività specifiche. Dare l'idea di un'attività coinvolgente di tutte le aree con risultati attesi per tutto l'ente e la comunità amministrata. Identificare il rapporto tra progetto specifico e risorse di cui al Peg.*

Il progetto coinvolge il personale della mensa centralizzata afferente al Settore Politiche Educative, sulla base delle richieste di altri Settori dell'Ente quali: il Settore Cultura e Turismo, il Settore Politiche Sociali, Politiche Giovanili e Sport, il Settore Personale, la Segreteria del Sindaco; vi sono poi iniziative organizzate da altri soggetti (Associazioni ecc.) e patrocinate dal Comune per le quali viene richiesta all'Ente l'allestimento di servizi come forma di contribuzione alla manifestazione.

Fermo restando che le spese relative al personale comunale utilizzato sono già previste nel bilancio, le spese necessarie per l'acquisto dei prodotti alimentari necessari sono finanziate con l'azione del PEG specifica.

### FASI DEL PROGETTO

*Strutturare il progetto per fasi operative. Ogni fase deve avere un inizio e una conclusione ben definita. Se impossibile identificare le fasi a livello generale.*

Il progetto si articola nelle seguenti fasi:

ricezione della richiesta da parte dell'Ufficio Politiche Educative e acquisizione della disponibilità del personale in relazione alla tipologia del servizio e al periodo e orario dello stesso;

confronto con i richiedenti per la predisposizione del menù e l'organizzazione del servizio (sede, attrezzature, materiale ecc.);

determinazione della spesa e sua copertura ed eventuale adozione degli atti amministrativi necessari;

definizione delle modalità di organizzazione del servizio anche in relazione ai compiti ordinari da effettuare;

attuazione del servizio e attività di riordino;

verifica finale delle attività da sottoporre alla verifica del Nucleo di Valutazione.

### RISULTATO ATTESO E IMPEGNO

*Qual è il risultato del progetto, a prescindere, per ora, dei vantaggi per i cittadini. Quali sono i risultati oggettivi (documentazione, piani, attività, ecc. ecc.) che risultano dal progetto.*

*Specificare anche l'impegno aggiuntivo richiesto al personale dipendente coinvolto.*

Il progetto relativo all'organizzazione del progetto consente al Comune di poter disporre di un servizio qualificato da utilizzare nelle diverse occasioni e con costi molto modesti, consentendo

all'Amministrazione di limitare la spesa che dovrebbe essere sostenuta se il servizio fosse affidato all'esterno.

Il personale garantisce la propria disponibilità a svolgere il servizio entro l'orario di lavoro; ciò comporta un maggior impegno lavorativo sia per i dipendenti impiegati nel servizio aggiuntivo sia per gli altri che si occupano dei servizi ordinari.

### **VANTAGGI PER LA COMUNITÀ**

*Il cittadino quali vantaggi concreti ottiene dal progetto proposto? Identificare nel dettaglio gli effetti sul miglioramento dei servizi a vantaggio della comunità amministrata, sottolineando i benefici diretti che si creano per i cittadini.*

Il progetto consente di ottimizzare l'utilizzo del personale e delle risorse comunali 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**

*Dettagliare: 1. L'eventuale risparmio di spesa rispetto ad altre possibili forme di gestione del progetto; 2. La quantificazione economica del progetto con criteri logici, razionali, motivati, circostanziati.*

Pur essendo difficile quantificare la spesa per una eventuale esternalizzazione dei servizi in relazione alla tipologia del servizio e del numero di partecipanti, è chiaro che si tratterebbe di una spesa molto rilevante, tenuto conto del numero abbastanza elevato di servizi richiesti.

In considerazione di una approssimativa stima dell'impegno orario dei dipendenti e del numero degli stessi, si richiede l'assegnazione della somma di € la quantificazione del progetto viene quantificata in € 2.100,00; ciò in quanto il progetto coinvolge 7 unità di personale e comporta un effettivo e rilevante impegno aggiuntivo per il personale.

### **SOGGETTI COINVOLTI**

*Elencare i dipendenti effettivamente coinvolti nelle attività specifiche. Proporre anche una possibile suddivisione degli importi tra i vari lavoratori in percentuale tenendo conto del peso individuale nella partecipazione al progetto. Proporre anche criteri e parametri per l'erogazione dei compensi: ad es grado di partecipazione al progetto massimo 40 punti e Professionalità e qualità delle prestazioni svolte massimo 60 punti. (Pertanto l'ammontare complessivo liquidabile, sulla base del peso individuale nella partecipazione al progetto, potrà essere liquidato per intero qualora vengano attribuiti 100 punti ripartiti come sopra, in caso di punteggi inferiori l'ammontare complessivo liquidabile subisce decurtazioni proporzionali)*

Il progetto prevede in coinvolgimento dei seguenti dipendenti:

n. 5 cuochi

n. 2 autisti/magazzinieri

Una volta stabilita, da parte dell'Amministrazione Comunale, la somma da destinare al progetto, la stessa sarà ripartita tra i singoli dipendenti coinvolti secondo la percentuale previsionale del peso individuale nella partecipazione al progetto effettuata dal Responsabile del Settore.

La ripartizione della quota tra il personale partecipante al progetto avverrà in rapporto al raggiungimento degli obiettivi individuali da misurare sulla base dei seguenti parametri:

grado di partecipazione al progetto: max 50 punti

professionalità e qualità delle prestazioni svolte: max 50 punti

In base alla percentuale previsionale del peso individuale nella partecipazione al progetto, si ritiene che la suddivisione può essere la seguente:

n. 5 operatori - cuochi – Cat B – 14,30 %

n. 2 autisti – magazzinieri - Cat B - 14,30 %

La liquidazione del progetto avverrà a consuntivo a cura del sottoscritto Responsabile di Settore, previa valutazione del Nucleo di Valutazione della relazione conclusiva relativa al raggiungimento degli obiettivi e ai tempi di realizzazione degli stessi.

### **CONSIDERAZIONI FINALI**

*Evidenziare eventuali ulteriori elementi di valutazione e anche alcune considerazioni sui rischi che la mancata esecuzione*

*delle attività potrebbe portare in termini di mancati benefici per la comunità amministrata.*

Ulteriori elementi di valutazione sono:

la grande professionalità e capacità tecnica del personale e degli alimenti utilizzati che permette di allestire servizi di qualità;

l'adeguatezza della struttura e delle attrezzature in dotazione;

l'idoneo ed efficace utilizzo del personale in base alle esigenze dell'Amministrazione.

La mancata realizzazione del progetto comporterebbe, come si è detto, una maggiore spesa per il Comune.

Il Responsabile del Settore Politiche Educative  
Trasparenza/Anticorruzione – URP  
Dott. Piero Fraternali