



## CITTA' DI BARLETTA

Medaglia D'oro al Valore Militare e al Merito Civile  
Città della Disfida

### Comunicato stampa

#### **Refezione scolastica, la Dussman Service Srl si conferma aggiudicataria dell'appalto triennale**

*La determina dirigenziale n.2069 del 21.12.2017 di aggiudicazione definitiva dell'appalto triennale è stata oggetto di un contenzioso molto lungo, dovuto all'impugnazione dell'atto di aggiudicazione da parte dell'Ati "La Cascina Global Service" srl di Roma e "Solidarietà e lavoro Coc. Cop." di Bari. La validità dell'aggiudicazione disposta dal comune di Barletta è stata stabilita dal Consiglio di Stato Sez. V, con sentenza n. 881/2019, pubblicata il 5.02.2019, di accoglimento del ricorso promosso dal comune di Barletta.*

Barletta, 2 marzo 2019 - Ieri si è proceduto al cambio appalto disposto con Determinazione Dirigenziale n. 158 del 08.02.2019, in esecuzione della Sentenza e alla scadenza del termine dell'affidamento temporaneo del servizio all'ATI LA CASCINA GLOBAL SERVICE srl di Roma e SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP. di Bari, disposto con Determina Dirigenziale n. 9/2019 dal 07.01.2019 al 01.03.2019.

Il nuovo operatore **Dussmann service srl**, di Milano, che oggi, sabato 2 marzo procederà alla contrattualizzazione dei lavoratori con l'applicazione della cosiddetta clausola sociale, reimpiegando nel servizio tutte le figure operative (*autisti, cuochi, assistenti al servizio mensa, ecc...*) precedentemente contrattualizzate con l'ATI LA CASCINA GLOBAL SERVICE srl di Roma e SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP. di Bari, riconoscendo ai lavoratori un aumento del monte ore settimanali rispetto ai contratti stipulati con l'operatore uscente.

Le principali novità:

- **Attrezzature e strumentazioni aggiuntive** Presso il Centro Cottura comunale di Via Donizetti sono stati previsti interventi che garantiscono una maggiore sicurezza ambientale, maggior confort e miglioramento della produttività e consentono la realizzazione, in un'ottica di coerenza, di tutte le migliorie proposte riguardo la sostenibilità ambientale. Le attrezzature offerte per il Comune saranno Green Spirit, che garantiscono notevoli risparmi nei consumi di gas, elettricità, acqua, detersivo, con conseguente riduzione delle emissioni di CO2 e NOx dannose per l'ambiente.
- **Automezzi aggiuntivi (di proprietà e/o noleggio), oltre quelli prescritti dal capitolato**
- **Mezzi di trasporto alimentati a metano o GPL**
- **alimenti e menù: Si privilegia** il consumo e l'acquisto dei prodotti locali che crea valore aggiunto sul territorio, un notevole assortimento di prodotti biologici e del Commercio equo/solidale
- **in caso di inagibilità totale della cucina** sono state previste le seguenti opzioni:
  - A) Cestini freddi. In caso d'indisponibilità della cucina del Comune di Barletta per un periodo non superiore ad un giorno si prevede la possibilità di ritirare un "Lunch Box", personalizzabile a partire dal menù del giorno. La proposta di menu di emergenza, che sarà assicurato anche per TUTTE le diete speciali, sarà la seguente: PASTA IN BIANCO OLIO E PARMIGIANO, PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO, CAROTE RONDELLE, FRUTTA, PANE. Qualora non fosse possibile la somministrazione di un pasto caldo, la ditta sarà sempre in grado di garantire tempestivamente (entro l'orario di distribuzione del giorno stesso) la fornitura di CESTINI FREDDI confezionati in lunch box ad uso alimentare e composti da: N.2 panini con prosciutto o formaggio, N.1 succo di frutta, N.1 banana o altro frutto fresco

di stagione, N.1 snack (barretta al cioccolato, pacchetto di biscotti o crostatina alla marmellata). I cestini saranno completati con acqua minerale non addizionata di anidride carbonica da 50 cl, n.2 tovaglioli in carta, n.1 bicchiere a perdere.

- B) Cucina mobile in container. In qualsiasi caso di calamità naturale verrà attrezzata una struttura mobile autorizzata atta alla produzione di pasti. La migliore soluzione per ottemperare a una eventuale crisi prolungata del centro di cottura comunale potrà essere la struttura “cucina mobile”.

- **Presenza on site nutrizionisti / dietisti per le attività di sceening nutrizionale dei piccoli utenti.** Il nuovo operatore mette a disposizione per il servizio di ristorazione del Comune di Barletta il servizio dietetico di Sede composto da **N.3 Dietiste**. Il servizio dietetico di Dussmann collaborerà e supporterà l’Ente e la Dietista d’Appalto nella gestione di tutti gli aspetti relativi alle diete speciali. Inoltre propone il servizio **sportello aperto**: la Dietista d’Appalto gestirà uno sportello aperto agli utenti, in un giorno della settimana da concordare in fasce orarie comprese tra le ore 8.30- 9.30 e 15.30-16.30 in corrispondenza dell’entrata ed uscita degli alunni, al fine di garantire la massima fruibilità del servizio. Questo servizio permette al singolo utente/genitore di chiedere informazioni e supporto in merito a qualsiasi richiesta alimentare, comprese le indicazioni per il pasto serale e di esporre, se rilevate, alcune problematiche emerse sul servizio di ristorazione, da un punto di vista generale e personale. In quell’occasione, la Dietista farà compilare al genitore un questionario sulla soddisfazione del servizio. Inoltre Dussmann mette a disposizione un indirizzo mail [info.scuole@dussmann.it](mailto:info.scuole@dussmann.it) , per dare la possibilità anche ai genitori che, per svariati motivi, non potranno mai recarsi allo sportello, di avere una linea diretta di dialogo con la Dietista. La dietista collaborerà inoltre con la Commissione Mensa con l’obiettivo di lavorare in modo costruttivo al fine di migliorare costantemente la qualità del servizio.
- **Migliore rapporto personale distribuzione utenza (< di 1/45)** Dussmann Service garantisce un rapporto personale in distribuzione/utenza pari a 1/24, ovvero migliorativo rispetto a quanto indicato all’art. del CSA. Tale rapporto riguarda la media degli addetti in distribuzione, considerato che gli autisti nell’ultimo plesso di consegna presteranno ausilio anche nella fase di distribuzione. In ogni caso per ogni plesso il rapporto non potrà essere inferiore a 1/45.
- **Potenziamento del personale (numero addetti e qualifiche professionali oltre a quelle già oggetto di applicazione clausola sociale)** La ditta incrementerà l’organico attualmente contrattualizzato, integrando n.8 Addetti servizio mensa che si occuperanno delle attività di distribuzione, operazioni di sanificazione, pulizia degli ambienti.

**Per** ragioni di pubblico interesse, è stato dato avvio al servizio di ristorazione scolastica senza soluzione di continuità, con consegna del centro cottura alla data del 01.03.2019, sotto riserva di legge, conseguendo sia il risultato di assicurare che il servizio possa essere agevolmente avviato senza interruzioni alla data di ripresa delle lezioni (*utilizzando il periodo di chiusura delle scuole, coincidente con le festività del carnevale del 04 e 05 marzo 2019, per organizzare il cambio di operatore, ed evitare il conseguente disagio sociale*) e sia il risultato di garantire la continuità lavorativa agli operatori impiegati nel servizio di refezione scolastica, (*contrattualizzati sino al giorno 01.03.2019 con l’operatore uscente*).

Si conclude positivamente per l’Ente una pagina legale molto lunga e complessa. Questo importante risultato è il frutto della competenza, tenacia e determinazione con cui il Comune di Barletta egregiamente supportato, nell’azione amministrativa, dagli uffici comunali del Servizio Gare Appalti, del Settore Pubblica Istruzione e dell’Avvocatura Comunale, costantemente sostenuto dalla Scuola, dai Genitori e delle Organizzazioni Sindacali, ha difeso, affermato e rivendicato le ragioni di supremo interesse pubblico sottese alla scelta della migliore offerta tecnico-economica effettuata, per un servizio così delicato e complesso come quello della ristorazione scolastica dei nostri bambini.