

GARA

APPALTO GESTIONE MENSA UNIVERSITARIA DI "RIO NOVO" A VENEZIA

(CIG n. 6715402D07)

QUESITO n. 2:

Si richiede l'elenco del personale della ditta che attualmente gestisce il servizio suddiviso per:

- Livello inquadramento
- Orari individuali settimanali
- Scatti anzianità
- Contratto indeterminato e/o determinato

Risposta:

Si precisa che tali informazioni sul personale attualmente impiegato presso la Mensa Universitaria di Rio Novo sono in possesso dell'attuale gestore a cui è stata presentata apposita richiesta di dati che appena saranno disponibili saranno resi pubblici.

Gli aspetti specifici del personale saranno trattati in sede di passaggio di consegne tra O.E. uscente ed O.E. subentrante.

Si rinvia nel concreto a quanto disposto all'art. 23 del Capitolato di Gara che dispone in particolare al comma 3 per quanto riguarda il *principio della coerenza* tra Progetto organizzativo e organico:

"L'organico impiegato nel servizio di ristorazione deve essere quello coerente col progetto organizzativo presentato in sede di offerta. A tal proposito si ricorda la Sentenza del Consiglio di Stato Sez. III 30/03/2016 n. 1255, che prevede che l'obbligo di riassorbimento dei lavoratori alle dipendenze dell'appaltatore uscente, nello stesso posto di lavoro e nel contesto dello stesso appalto, deve essere armonizzato e reso compatibile con l'organizzazione di impresa prescelta dall'imprenditore subentrante."

Si precisa poi che al comma successivo si prevede di riconoscere il trattamento economico previsti dai contratti collettivi di settore:

“A tutto il personale dipendente dell'O.E. deve essere integralmente riconosciuto il trattamento economico e normativo previsto dal relativo C.C.N.L., nonché dalle disposizioni di eventuali intese intervenute in sede provinciale. L'O.E. è tenuta all'osservanza delle disposizioni contenute nel C.C.N.L. di categoria e nelle eventuali intese intervenute in sede provinciale.”

Si richiamano le seguenti disposizioni del Capitolato che esprimono l'intento della S.A. di incrementare e migliorare il servizio di ristorazione universitario:

art. 2, punto 2.1: *“La gestione attuale del servizio ristorazione presenta livelli di miglioramento che consentono la riduzione dei tempi di attesa dell'erogazione del servizio all'utenza; tale elemento si accompagna con un auspicabile incremento dei posti a sedere necessari per garantire un servizio maggiormente efficiente; la S.A. valuterà con particolare attenzione le proposte che incontrano tali esigenze.*

La S.A. ritiene particolarmente strategico un progetto del servizio ristorazione che potenzi, e comunque non abbandoni gli attuali livelli raggiunti dell'erogazione del pasto esterno, sia quale adeguamento all'evoluzione distributiva dei Poli Universitari a Venezia e sia quale strategia compensativa dell'andamento dei pasti complessivi in funzione dell'ottimizzazione delle risorse umane e strumentali della Centro di Ristorazione di Rio Novo”

Si ricordano infine gli obiettivi che si prefigge la S.A. come espressi all'art. 2 del Capitolato:

“ *diminuzione dei tempi di attesa all'ingresso in mensa, al pagamento, all'erogazione del pasto, da accompagnarsi ad un miglioramento del confort durante i tempi di attesa;*
 aumento dei posti a sedere, da potersi conseguire anche attraverso una diversa organizzazione del servizio;
 miglioramento dei sistemi di comunicazione tra O.E. e utenza e tra S.A. e O.E. con riguardo all'efficienza dei canali e alla qualità e completezza dei contenuti;
 miglioramento degli output di servizio, perseguendo l'ottimizzazione ed il pieno sfruttamento della capacità produttive del centro di cottura, bar e pizzeria. “

Venezia, 13/07/2016

IL R.U.P.
Dr. Antonio Trentin