

A TUTTI GLI ISCRITTI E SIMPATIZZANTI DEL SAN MATTEO
AGGIORNAMENTO ESTERNALIZZAZIONE
SERVIZIO CUCINA/MENSA

In data odierna si è tenuto l'incontro con l'Amministrazione nel quale i vertici aziendali hanno fornito alle OO.SS. l'informativa sullo stato dell'arte relativo all'esternalizzazione del Servizio Cucina/Mensa.

Secondo quanto comunicato dall'Amministrazione, con l'appalto del Servizio Cucina/Mensa, si avrà un saldo negativo di circa 522.000 euro, considerato che il personale attualmente operante nel servizio sarà mantenuto in servizio presso il San Matteo, non effettuando la cessione di ramo d'azienda.

Non procedendo con l'esternalizzazione del servizio, l'Amministrazione dovrebbe affrontare una spesa di circa 400.000 euro per il rinnovo di materiale interno (carrelli, forni etc.).

La gara, la cui scadenza è prevista il prossimo 21 dicembre, è stata bandita e alla stessa parteciperanno le 6 aziende già individuate in precedenza da ARCA; l'aggiudicazione dell'appalto dovrebbe concludersi verso la metà di febbraio.

Il nuovo Servizio Cucina/Mensa dovrebbe essere operativo dal 1 marzo 2018 ed è previsto un periodo di inserimento/sovrapposizione tra personale attualmente operante e quello nuovo.

La preparazione degli alimenti verrà fatta ancora all'interno del San Matteo e il costo del buono mensa per i dipendenti non subirà variazioni.

Il personale da riassegnare ammonta a circa 30 unità, escludendo i futuri pensionati e non trasferiti (di fatto 3/4 cuochi rimarranno all'interno del servizio responsabili dei come controlli di qualità e saranno individuati con specifico bando).

Il restante personale verrà riassegnato a CURM-STP-PORTINERIA-FATTORINAGGIO, tramite bandi interni che verranno emessi a gennaio e dove sarà prevista una griglia di preferenze (ogni bando prevederà il numero di personale da assegnare ad ogni servizio).

L'amministrazione concerterà preventivamente con le sigle sindacali i criteri di assegnazione tramite un incontro dedicato.

Nel mese di febbraio verrà effettuata una formazione al personale trasferito che ne necessita (ex patentini per mezzi).

La ditta vincente riceverà l'elenco degli interinali che già lavorano all'interno del servizio, così da valutare la possibilità di mantenerli in servizio, nonostante non sussista un obbligo in tal senso, più i nominativi degli interinali attualmente operanti in altri servizi e che dovranno cessare il servizio a seguito della riassegnazione del personale dei altri servizi perché sostituiti dagli ex dipendenti del Servizio Cucina/Mensa (la priorità del mantenimento in servizio presso la nuova ditta sarà però data agli ex dipendenti interinali mensa).

SERVIZIO LAVANDERIA

Nell'ambito dell'incontro l'Amministrazione ha altresì comunicato che, col nuovo budget 2018, valuterà l'ipotesi di riuscire ad appaltare anche il Servizio di Lavanderia, l'intenzione è comprendere anche il nolo di biancheria e divise (sono in attesa del fabbisogno), quindi, se l'appalto dovesse andare in porto, nulla sarà più di proprietà del San Matteo, compresa la consegna diretta della biancheria pulita ai reparti da parte della ditta.

Il personale da riassegnare della lavanderia è di circa 25 unità, che rimarrà comunque dipendente del San Matteo.

A conclusione dell'incontro, la UIL FPL ha chiesto all'Amministrazione di programmare incontri dedicati al fine di analizzare le gravi carenze di personale delle varie U.O e Servizi (criticità e carenze).

VI TERREMO INFORMATI SUGLI SVILUPPI DELLE TRATTATIVE