

Roma Capitale

Assemblea Capitolina

Gruppo Consiliare Sinistra X Roma Fassina Sindaco

INTERROGAZIONE A RISPOSTA SCRITTA

art. 105 del Regolamento del Consiglio Comunale

Il sottoscritto Consigliere di Roma Capitale

Premesso che

in data 22 settembre 2017 è stato adottato il bando di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale;

la pubblicazione del predetto avviso pubblico è stata preceduta da una fase di ascolto da parte dell'Assessorato ai servizi educativi e scolastici nella quale varie parti hanno espresso forti preoccupazioni in merito a talune criticità del bando;

in seguito all'ultimo incontro tenutosi in data 15 novembre u.s. le preoccupazioni delle OO.SS. sono cresciute, per via degli esiti negativi dello stesso e dei pesanti risvolti che l'avviso pubblico potrebbe determinare sulla stabilità occupazionale del personale coinvolto, nonché sulla qualità dei servizi offerti ai minori.

Considerato che

gli elementi dell'avviso pubblico che presentano i caratteri di maggiore criticità risultano essere i seguenti:

Clausola sociale fortemente indebolita: A pag. 14 art 11 del bando è scritto: "l'operatore economico aggiudicatario (O.E.A., azienda aggiudicataria dell'appalto), subordinatamente alla compatibilità e all'armonizzazione con l'organizzazione d'impresa del medesimo, si impegna altresì ad assorbire ed utilizzare prioritariamente, per il periodo di durata del servizio, il personale in carico dell'O.E.A. uscente se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga del medesimo";

Questa misura voluta dall'Amministrazione peggiora quanto previsto dal CCNL di categoria che impegna l'azienda subentrante nell'appalto, ad assumere tutto il personale in forza da almeno tre mesi con facoltà di esclusione dei dipendenti che hanno precedentemente svolto funzioni di coordinamento e/o

responsabilità all'interno della singola mensa; il nuovo codice degli appalti demanda alle committenze pubbliche il compito di rafforzare, attraverso i bandi di gara, la salvaguardia dell'occupazione dei lavoratori e delle lavoratrici occupate in attività appaltate;

Mancato chiarimento CCNL per i dipendenti aziende del settore del turismo del 20 febbraio 2010 da applicare: il Bando prevede art. 10 "che tutto il personale sia costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione nel rispetto di quanto previsto dal CCNL e dalla normativa di riferimento. (parla di un unico CCNL);

Successivamente, però, all'art. 11 "L'OEA deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo o integrativo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Roma";

il Bando, quindi non solo non chiarisce quale CCNL applicare (unico applicabile CCNL Turismo del 20/02/2010 in quanto il maggior rappresentativo del settore di riferimento: Ristorazione Collettiva), ma non tiene neanche conto della anomalia fino a oggi esistita: Roma Capitale ha affidato "direttamente" il servizio di cucina ad una società partecipata che operava nel comparto delle pulizie e del global service, impiegando 186 lavoratrici e lavoratori, con mansioni di cuoco senza che gli venisse riconosciuto il ruolo, permettendo, inoltre, che agli stessi si continuasse ad applicare un CCNL (Multiservizi) improprio rispetto a quello del settore della ristorazione collettiva, e ciò potrebbe comportare la non garanzia di passaggio con la qualifica di cuoco (qualifica da loro svolta per anni);

Inserimento procedura come da art. 2112 cod. civ.: come già recepito in alcuni bandi di gara pubblici (sempre nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica) in altre città di Italia, è da applicare l'art. 2112 al fine di garantire il passaggio diretto di tutti i lavoratori alla medesime condizioni normative antecedenti il Job's act. ;

occorre tutelare anche le centinaia di persone che da anni operano nelle mense scolastiche oggetto dell'appalto, ma che sono dipendenti da soggetti terzi (società interinali); il diritto di assumere deve incentrarsi sul continuo e strutturale impiego di queste lavoratrici per evitare che, chi ha vissuto condizioni di maggior disagio, subisca la beffa di essere licenziato e sostituito da altro personale con contratto a tempo indeterminato, sul quale le aziende fruiranno della decontribuzione statale;

Lesioni diritti dei lavoratori: il capitolato prevede due misure lesive dei diritti costituzionali in favore del lavoratore ed una in palese contrasto con il codice civile;

Diritto sciopero e diritto assemblea: entrambi i punti sono disciplinati dal CCNL e dalle normative vigenti. Per lo sciopero, il CCNL all'art. 344 disciplina il diritto di sciopero (rientrante nella L. 146/90) esclusivamente per la ristorazione collettiva ospedaliera. Il diritto di assemblea in ottemperanza alla Lg. 300/70 e all'art. 43 del CCNL viene garantito il diritto di assemblea durante l'orario di lavoro nel rispetto delle finalità ricettive e di pubblica utilità;

Allontanamento lavoratore: contenuto nell'art 17 del bando di gara, dal titolo: "Norme comportamentali del personale", in quanto ha inserito l'opportunità di "promuovere l'allontanamento" dei dipendenti della società appaltatrice del servizio ristorazione i quali risultassero responsabili di comportamenti gravi per la stessa Amministrazione, adottando parametri arbitrari e discutibili;

i parametri fondamentali quali il numero dei pasti a base della gara, così come il corrispettivo economico, rappresentano un combinato disposto teso a destabilizzare la qualità del servizio ed a precarizzare, ancora di più, le condizioni materiali del personale addetto al servizio ristorazione delle scuole romane;

l'art. 12 Organico e reintegro del personale nelle tabelle Monte Ore e numero di risorse minimo di personale da impiegare per l'espletamento di alcune fasi lavorative come la distribuzione, la preparazione, rischiano di provocare la riduzione dell'orario di lavoro di molte ASM a 2 ore di lavoro al giorno e 10 settimanali, in luogo delle 3 ore giornaliere e 15 settimanali previste dal CCNL di categoria (basti vedere in alcune fasce numero iscritti, per mantenere il numero asm con il totale delle ore si evince parte del personale a 2 ore); per i servizi di colazione, delle merende, dell'impiego dei piatti di porcellana ecc., il capitolato, non prevede un monte ore dedicato;

nelle sostituzioni del personale viene garantita la sostituzione con una/un dipendente di pari livello professionale ma non di pari ore lavorative settimanali, ciò potrebbe implicare un guadagno ulteriore per le aziende a scapito di un aumento del carico di lavoro dei dipendenti con rischio di disservizio alla particolare utenza;

il nuovo capitolato peggiora la fase del controllo qualitativo del servizio di ristorazione. Si depotenzia il sistema di controllo qualitativo che col nuovo bando rischia di essere affidato alla sola Roma Capitale (che è contemporaneamente soggetto committente) e non più a soggetti terzi specializzati.

Il consiglio di istituto formato da insegnanti e genitori di ogni scuola (eletti da tutti i genitori degli alunni), le Rappresentanze sindacali aziendali delle addette alle mense scolastiche (che vengono elette attraverso il loro voto), che prima di ogni altro possono rilevare comportamenti anomali da parte delle aziende di ristorazione collettiva a danno del Committente e soprattutto dei piccoli utenti, non sono minimamente

coinvolte nel controllo per il rispetto integrale del capitolato. Unico parziale controllo previsto viene affidato alla sola commissione mensa.

Costo Pasto: nel merito viene fortemente ridotto il numero medio dei pasti da garantire (da circa 77,5 milioni del quadriennio precedente ai circa 55 milioni al netto dei nidi. Con i nidi si arriva a 62 ml circa), prendendo a riferimento quelli prodotti nel 2016 e non già il numero dei bambini iscritti e frequentatori delle scuole stesse, contemporaneamente viene maggiormente parcellizzato l'appalto: 11 lotti messi in gara nel 2012 rispetto ai 15 della gara 2017;

la spesa a base di gara corrisponde a 5,52 per pasto (0,3 centesimi in più di 4 anni fa): se l'aggiudicazione dell'appalto di ristorazione dovesse subire lo stesso ribasso della precedente gara, circa il 20%, (da 5,49 base d'asta a 4,49 prezzo di aggiudicazione), si definirebbe un prezzo di 4,52 euro per pasto;

la formula per l'aggiudicazione della gara, inoltre, a differenza di quanto enunciato nella fase di progettazione e stesura della gara stessa, che si impegnava ad aggiudicarla con la formula dell'offerta più economicamente vantaggiosa, porta definitivamente all'aggiudicazione dell'offerta al massimo ribasso, senza neanche tener conto del coefficiente garantito nella precedente gara; inoltre il costo pasto degli asili nido è lo stesso delle altre strutture scolastiche, non tenendo conto delle diverse specificità del servizio e della forza lavoro, in quanto necessità di un servizio maggiore, le aziende che opereranno in queste strutture avranno un margine di guadagno molto basso, se non in perdita, motivo per cui ne risentirà la qualità sia del servizio che del lavoro di tutte le addette alla ristorazione; infine, nel formulare un'offerta, le aziende che vi parteciperanno alla gara sono ignare della presenza di circa 330 lavoratrici e lavoratori ad oggi addetti al servizio mensa scolastica all'interno di scuole autogestite che con la gara in oggetto confluiranno nel mega appalto;

Ritenuto opportuno

verificare gli elementi di criticità del bando di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, così come illustrati in premessa,;

Tutto ciò premesso;

SI INTERROGA LA SINDACA E L'ASSESSORE COMPETENTE

Per sapere, con riferimento al bando di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale, quali azioni intenda intraprendere, primo fra tutte la sospensione in autotutela del bando in oggetto, al fine di risolvere le criticità rappresentate in premessa, con particolare riferimento

alle ripercussioni sulla stabilità occupazionale del personale coinvolto e della qualità del servizio che viene offerto a minori.

Roma, 29 novembre 2017

Il Presidente

On. Stefano Fassina

A handwritten signature in blue ink, reading "Stefano Fassina". The signature is written in a cursive style with a large initial 'S'.