



Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

## **RISTORAZIONE COLLETTIVA: DIECI PRIORITÀ E LINEE DI AZIONE**

*Intervenire sulla spending review che ha elevato al 10% la riduzione del corrispettivo sui contratti della sanità.*

*Il provvedimento, elevando al 10% la riduzione del corrispettivo sui contratti della sanità, ha proporzionalmente ridotto la quantità e qualità di cibo nel vassoio dei malati e dei dipendenti sanitari, oltre a mettere a dura prova la sopravvivenza di numerosi posti di lavoro. Occorre aprire un tavolo con le Istituzioni e le aziende sanitarie per stabilire accordi precisi a seguito del decreto taglia-spese.*

*Le imprese del settore, erogatrici di servizi, e non di prodotti, dovrebbero beneficiare di una diversa tutela in materia di termini di pagamento. Le stesse, infatti, da un lato sono tenute a pagare i fornitori dei prodotti agroalimentari freschi –che rappresentano la quasi totalità dei propri fornitori- a 30 giorni, dall'altro, in relazione ai clienti privati, in assenza di una analoga norma che renda inderogabile il termine dei pagamenti, subiscono gravissimi ritardi, soprattutto nella pubblica amministrazione.*

*Modificare la disciplina prevista dall'art. 62, decreto legge 1/2012.*

*Necessità di riforme strutturali, compreso il Patto di stabilità interno e il sistema contabile con cui vengono attuati i trasferimenti agli enti che operano in finanza derivata, non essendo chiaramente sufficienti le nuove norme di matrice comunitaria, aventi contenuto principalmente sanzionatorio, ad assicurare, in maniera duratura, celerità nei tempi di pagamento.*

*Intervenire sui ritardati pagamenti, soprattutto nelle pubbliche amministrazioni.*

*Emanare il DPR di recepimento dell'art. 27 D.lgs. 81/2008, con barriere di ingresso al settore.*

*Il recepimento della norma garantirebbe un innovativo sistema di selezione degli operatori del mercato, basato sulla sussistenza di elementi sostanziali afferenti alla concreta organizzazione del lavoro in azienda, alla assenza di violazioni specifiche in tema di tutela delle condizioni di lavoro, oltre che alla adozione di standard contrattuali ed organizzativi, ivi inclusi gli appalti, la cui qualità e genuinità siano attestate mediante la certificazione volontaria dei contratti di lavoro e di appalto. Il possesso della qualificazione costituirebbe peraltro elemento preferenziale per la partecipazione alle gare relative agli appalti e subappalti pubblici e per l'accesso ad agevolazioni, finanziamenti e contributi a carico della finanza pubblica, favorendo, gli operatori più virtuosi in termini di competitività.*

*E' necessario che l'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici attivi e renda accessibile l'osservatorio sulle gare che la legge le ha imposto di implementare. Ciò rappresenterebbe inoltre un efficace mezzo di pressione a livello di opinione pubblica, nonché uno strumento di comunicazione con i mass-media.*

*Creare un osservatorio di settore con l'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici.*

*Stop a bandi di gara impossibili con richiesta di qualità non consone al momento di crisi.*

*Nonostante le forti restrizioni della spesa pubblica, molte stazioni appaltanti, per lo più pubbliche, continuano ad indire gare, richiedendo prodotti a Km zero, biologici, D.O.P., pesce fresco, ecc.. mentre in tempo di crisi, sarebbe più ragionevole, ad esempio, togliere tali vincoli o prestare maggiore attenzione agli sprechi, troppo spesso inevitabili per gli operatori, a causa dello specifico servizio imposto dal cliente nel capitolato. Prevedere una spending review non sulla qualità igienica delle materie prime, ma sulla provenienza e la tipologia.*

*Intervenire sul prezzo dei pasti, ponendo dei limiti sotto ai quali non è possibile scendere.*

*Crescente è la centralità del fattore prezzo, maggiormente evidente nel settore pubblico, ma determinante anche nel privato, a fronte di un prezzo medio del pasto troppo basso, insostenibile per gli operatori del settore.*

*Effettuare più controlli da parte degli enti appaltanti sul rispetto dei capitolati d'appalto*

*Occorre che le stazioni appaltanti operino più costanti e rigorosi controlli sul rispetto dei contenuti dei capitolati, per evitare che aziende poco serie accettino condizioni anche "pesanti", con prezzi bassi, e poi non rispettino gli impegni, "rubando" mercato alle aziende serie e danneggiando commensali ed enti.*

*CCNL specifico per la ristorazione collettiva, con una disciplina ad hoc, per le peculiarità del servizio offerto.*

*Scarsa identificazione degli operatori nel CCNL del Turismo, un contratto disegnato su misura per gli alberghi ed i pubblici esercizi, che non tiene conto delle tipicità di un settore ad alta componente sociale come quello della ristorazione collettiva. Angem pertanto propone un nuovo modello contrattuale, che preveda da un lato una ipotesi sperimentale di qualificazione delle imprese della ristorazione collettiva, basata su logiche premiali e incentivanti per un rilancio del settore; dall'altro una revisione della disciplina sul cambio di appalto, in linea con il quadro economico e normativo vigente.*

*Riconoscere la ristorazione collettiva nelle scuole quale servizio pubblico essenziale.*

*Nonostante i capitolati di appalto prevedano che l'azienda sia sempre obbligata ad erogare il servizio anche nelle scuole, nessuna previsione riconosce la somministrazione del pasto nella ristorazione scolastica quale servizio pubblico essenziale. Ciò invece garantirebbe non solo una migliore gestione degli scioperi da parte delle aziende, ma sarebbe altresì determinante per un riconoscimento sociale del settore.*