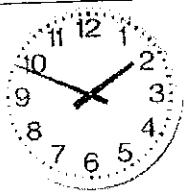


I NOSTRI DIRITTI

Alcune regole del Capitolato delle Scuole di Roma, che dobbiamo conoscere e far rispettare.....



1. Quante persone ci devono essere?

Che orario devono fare?

L'articolo 29 del Capitolato indica precisamente quante addette e quante ore complessive ci devono essere in ogni scuola, a seconda del numero di pasti che vengono prodotti.

Numero pasti		Ore complessive	Numero addette	Numero pasti		Ore complessive	Numero addette
Min	max			Min	max		
0 pasti	60 pasti	9 ore	2 persone	471 pasti	500 pasti	48 ore	12 persone
61	110	11	2	501	530	51	12
111	140	14	3	531	560	54	13
141	170	16	3	561	590	56	14
171	200	19	5	591	620	60	14
201	230	21	5	621	650	63	15
231	260	24	6	651	680	66	15
261	290	26	6	681	710	68	15
291	320	30	7	711	740	71	16
321	350	33	8	741	770	74	17
351	380	35	8	771	800	78	18
381	410	39	9	801	830	82	19
411	440	42	9	831	860	86	20
441	470	44	10	861	890	90	21

Un esempio: In una scuola che fa di media **450 pasti** (cioè nella fascia fra 441 e 470) ci devono essere stabilmente **10 addette in totale (fra cucina e sala)**



e la somma degli orari di tutte deve essere almeno di **44 ore**. E' chiaro che da questo calcolo vanno esclusi: i trasportatori, le stagiste, le tirocinanti, i lavoratori interinali.

E ricordatevi di firmare....



“L'impresa deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto ad ogni singolo centro refezionale completo di nominativi, qualifica ed orario dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo”
(art.29 del Capitolato)

Anche "il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero" (art.29)

2. E le ore di preparazione dei panini farciti ?

La tabella dell' articolo 29 rappresenta l'organico che deve essere impiegato per svolgere "tutte le prestazioni previste da capitolato"

La somministrazione di panini farciti per lo spuntino di metà mattina non è una prestazione **PREVISTA DA CAPITOLATO**, ma rappresenta **UNA MIGLIORIA OFFERTA DALL'IMPRESA**. Per cui è chiaro che alle ore di lavoro previste dall'articolo 29 vanno **AGGIUNTE** le ore necessarie alla preparazione dello spuntino con panino farcito



3. Bisogna sostituire il personale che manca?

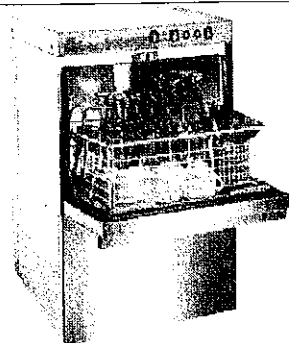
Assolutamente sì, come previsto dall' Articolo 31 (Reintegro personale mancante)

“ Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito , con **personale di pari qualifica e debitamente formato**, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico stabilito nell'articolo 29, in relazione al numero dei pasti da erogare nella giornata/e in cui si verifica l'assenza”

4. E' tassativo l'uso delle lavastoviglie?

No. L'articolo 5 del Capitolato prevede che.....

“Qualora non vi fosse spazio sufficiente per l'installazione di adeguata lavastoviglie, ovvero non fosse possibile garantire una efficace organizzazione delle operazioni di igienizzazione e/o stoccaggio di piatti, bicchieri e posate, a causa delle caratteristiche logistiche del centro refezionale – **anche per la presenza di doppi e tripli turni**- si potrà procedere con l'impiego di piatti monouso (a doppio scomparto per la somministrazione del secondo piatto) , bicchieri monouso – unitamente a sottobicchieri in materiale rigido - e postate inox. “



5. Che cosa ci deve dare l'impresa? Articolo 34 del Capitolato

4 Divise chiare all'anno

L'impresa, (...) fornirà a tutto il personale ,per ogni anno della durata dell'appalto, **almeno quattro divise complete di lavoro** (camice, pettorina, copricapo)



2 camici scuri all'anno

L'impresa dovrà fornire inoltre **due divise complete per il servizio di pulizia**, per ogni anno di durata dell'appalto.



Le scarpe antinfortunistiche

L'impresa fornirà altresì gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs 626 comprese **le scarpe antinfortunistiche**



6. E quando le macchine non funzionano?L'articolo 24 prevede:

Manutenzione preventiva	Innanzitutto ogni impresa ha presentato al Dipartimento un Piano di Manutenzione Programmata: periodicamente una ditta di manutenzione deve venire a effettuare interventi di manutenzione PREVENTIVA e li deve annotare su un registro, che deve essere presente presso la Scuola
Riparazione generica	Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'Impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle Ditte incaricate della manutenzione, gli interventi necessari ordinari e straordinari al massimo entro 5 giorni naturali e consecutivi.
Riparazione lavastoviglie	In caso di guasto di lavastoviglie, l'impresa dovrà provvedere alla sua riparazione entro 48 ore

7. Anche gli ispettori hanno i loro diritti.....

L'impresa dovrà indicare il nominativo degli ispettori incaricati sul territorio del lotto affidato. Ogni ispettore dovrà essere assegnato ad un **numero massimo di 5 centri refezionali (art.33)**



IL FIORE MARCIO DELLE MENSE.

"Il nostro fiore all'occhiello è la gestione di una importante fetta del servizio appalto del Comune di Roma, che si è mostrato molto attento e capace nell'elaborazione del capitolato speciale d'appalto e nella realizzazione dei controlli sull'operato delle aziende interessate al servizio"

Salvatore Menolascina, amministratore delegato de La Cascina, capogruppo di Vivenda Spa e La Cascina Global Service. Intervista a *Ristorando* marzo 2008

L'amministratore del gruppo privato che, attraverso le imprese collegate, gestisce "una importante fetta" del servizio pubblico delle mense scolastiche di Roma esprime con chiarezza il giudizio dei "padroni della ristorazione" (grosse imprese nazionali e straniere con fatturato di molti milioni di euro)

Il comune di Roma è stato **"molto attento e capace nell'elaborazione del Capitolato Speciale d'Appalto"**. Sì, questo capitolato piace molto alle imprese private che gestiscono il servizio.

- * Sono aumentati i servizi forniti
- * Sono aumentati i compensi per le imprese: adesso guadagnano circa 5 euro per ogni pasto! Alcune ne sfornano più di 20.000 al giorno...
- * Non sono stati contemporaneamente adeguati gli orari di lavoro minimi previsti per le lavoratrici, in considerazione dei maggiori carichi di lavoro, pertanto, più entrate e meno costi del personale, più utili per i padroni delle aziende private.

Bravo Comune di Roma!

Perciò, un Comune *molto attento* alle esigenze dei padroni della ristorazione, ma *completamente sordo* alle richieste di circa 3000 lavoratrici, che hanno presentato le loro richieste di giustizia in Prefettura, davanti a tre Commissioni consiliari, in piazza davanti al Campidoglio.

Le aziende lodano il Comune di Roma anche per **"la realizzazione dei controlli sull'operato delle aziende"**. Certo, il Comune è tanto **"attento e capace"** che, nelle centinaia di ispezioni che fa svolgere sulle scuole, non si accorge mai di

- * Centinaia di stagisti/e (anche cinquantenni) che svolgono il loro "tirocinio", lavando le pentole e asciugando i pavimenti, spesso utilizzati/e al posto dei lavoratori dipendenti, con l'unico fine di abbassare i costi del personale.
- * Dei lavoratori precari di società interinali utilizzati indiscriminatamente senza alcuna formazione specifica
- * Migliaia di lavoratrici che non svolgono, la mezz'ora della pausa pranzo e che in alcuni casi portano da casa detersivi, utensili, carta igienica, perché le aziende devono risparmiare,
- * Assenza di sostituzioni per malattia
- * Assenza di interventi veri di manutenzione preventiva sui macchinari, che quando si rompono, restano inutilizzati per settimane oltre alla carenza nella distribuzione dei dispositivi di protezione individuale per le lavoratrici.

E così, con i soldi di noi cittadini, si consacra la Santa Alleanza tra gli amministratori pubblici e le grosse imprese private, il Comune è contento per l'immagine, le aziende si godono guadagni iperbolici, al massimo ogni tanto pagano qualche multa al Comune ... e il gioco continua.

Un'ora a sudare sangue, migliaia di lavoratrici part time, senza neanche diritto alla retribuzione durante la sospensione estiva, che faticano giornalmente in condizioni di sfruttamento

Ma fino a quando?

Roma, 8 aprile 2008