



SENATO DELLA REPUBBLICA

Commissione Agricoltura e produzione agroalimentare

AUDIZIONE RELATIVA AL DISEGNO DI LEGGE

RECANTE “DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SERVIZI DI
RISTORAZIONE COLLETTIVA”

A.S. 2037

Roma, 21 settembre 2016



Desidero in primo luogo ringraziare i Presidenti e le Commissioni per aver benignamente accolto la richiesta della Federazione di essere audita in merito al Disegno di Legge 2037 concernente “Disposizioni in materia di servizi di ristorazione collettiva”.

CHI SIAMO

La Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, è l’associazione leader nel settore della ristorazione, dell’intrattenimento e del turismo, nel quale operano più di 300 mila imprese.

FIPE rappresenta e assiste bar, ristoranti, pizzeria e gelaterie, pasticcerie, discoteche, stabilimenti balneari, ma anche mense – in particolare quelle di proprietà italiana –, ristorazione multilocalizzata, emettitori buoni pasto, casinò.

Conta circa 1 milione di addetti ed un valore aggiunto di oltre 40 miliardi di euro.

Il Presidente è Lino Enrico Stoppani.

LE MEMBERSHIPS

FIPE è membro di [CONFCOMMERCIO](#) – Imprese per l’Italia, principale organizzazione del settore terziario ed è parte di [Confturismo](#) dove rappresenta insieme ad altre associazioni il settore del turismo.

A livello internazionale è parte importante di [Hotrec](#), associazione europea dei Bar, Ristoranti e Cafés, mentre nelle relazioni con i lavoratori e le organizzazioni sindacali è rappresentata dai suoi membri nei Fondi interprofessionali (Fon.Te, For.Te, FondoEst, Fondir, QuAS), nell’Ente Bilaterale del Turismo e nel CONAI.

OSSERVAZIONI SUL DDL RISTORAZIONE COLLETTIVA

Innanzitutto si apprezza l'impegno e lo sforzo con cui i proponenti stanno cercando di mettere ordine nella disciplina di una attività che interessa milioni di utenti che – a differenza di coloro che si recano nei ristoranti o che usufruiscono dei buoni pasto – non possono scegliere chi somministrerà loro il pasto dei giorni lavorativi o addirittura dell'intera giornata alimentare come accade a coloro che sono ricoverati in strutture pubbliche o private o che sono sotto le armi.

Di qui l'apprezzamento più vivo per l'opera che la Senatrice Pignedoli ha, a suo tempo, iniziato predisponendo il disegno di legge finalizzato soprattutto alla tutela degli utenti che, in queste fattispecie, deve essere assoluta e garantire, come irrinunciabile prerequisito, la salute pubblica.

Troppi episodi recentemente manifestatisi soprattutto nell'Italia centro meridionale hanno denunciato – grazie a specifiche indagini compiute dai NAS su preciso impulso del Ministro della Salute – la inadeguatezza di molte strutture di ristorazione scolastica.

Di fatto, al giorno d'oggi chiunque, anche senza essere in possesso di specifiche competenze, può aprire una azienda di ristorazione collettiva, essendo decaduto anche l'obbligo di possedere i requisiti professionali previsti per aprire un semplice bar.

Sembrerà incredibile ma, al momento, è possibile preparare e distribuire – magari da un centro di cottura – decine di migliaia di pasti al giorno senza dover dimostrare di avere competenze specifiche, esperienza nel settore, adeguati titoli di studio o la disponibilità di specifiche professionalità.

Certamente a fronte di committenti pubblici vi sono le garanzie delle procedure di gara nelle quali la stazione appaltante è tenuta a seguire le disposizioni dell'articolo 144 del Decreto Legislativo 18 aprile 2006, n. 50 relativamente alla valutazione della offerta tecnica tra le quali la qualità della formazione degli operatori ed alla griglia di accesso.

Al contrario nel settore privato – che pure interessa, oltre ai datori di lavoro, le scuole e le strutture di ricovero – non vi è al momento alcuna regola per la scelta dell'operatore al quale affidare la salute di discenti e pazienti defedati.

Di qui la necessità di prevedere un titolo autorizzatorio per l'esercizio della attività (Scia) che può essere rilasciato solo al sussistere di determinate condizioni quali la esistenza in qualità di preposto alla gestione tecnica (oppure la presenza in pianta organica) di un dipendente o consulente munito del diploma di laurea in tecnologie

alimentari, in Scienza e tecnologia della ristorazione, in Medicina Veterinaria o in Medicina e Chirurgia specializzato in Igiene e medicina preventiva, con almeno tre anni di esperienza nel settore.

Inoltre, si ritiene che il titolare di ditte individuali, il Presidente del Consiglio di amministrazione o l'amministratore delegato o il Direttore Generale debbano essere in possesso di una specifica competenza in materia di ristorazione collettiva maturata attraverso l'esercizio di cariche o esperienze di lavoro in posizione di adeguata responsabilità.

Sotto i profili della affidabilità degli operatori delle imprese di Ristorazione Collettiva e per orientare la scelta dei committenti verso soggetti che offrano adeguato affidamento, si propone l'adozione di disposizioni quali:

1. Responsabilità in solido dei committenti pubblici e privati con le imprese di ristorazione collettiva per la corresponsione ai lavoratori dei trattamenti retributivi e dei contributi previdenziali ed assistenziali dovuti;
2. Obbligo per i committenti, pena la nullità del contratto, di valutare il costo del lavoro secondo le tabelle delle retribuzioni del settore elaborate dal Ministero del Lavoro in forza dell'art. 37 della Legge 327 del 2000;
3. Obbligo per le imprese di ristorazione collettiva di rispettare il CCNL di settore sottoscritto dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative;
4. Obbligo per i committenti di assicurare la idoneità, soprattutto ai fini igienico-sanitari e della sicurezza sul lavoro, dei locali nei quali viene effettuata la attività di ristorazione.

Il disegno di legge andrebbe completato con la soppressione del Ticket licenziamenti in caso di cambio di appalto – previsto dall'art. 2, comma 31 della Legge 28 giugno 2012, n. 92 (Legge Fornero) – in quanto il lavoratore in forza del vigente CCNL viene riassunto dal subentrante nella gestione della mensa.

Con l'occasione si potrebbe anche intervenire in via legislativa sul problema dei cibi portati da casa a scuola per sostituire la refezione ivi organizzata.

Al riguardo si dovrebbe, a nostro avviso, tener conto delle finalità di cui all'articolo 1 del DDL, delle problematiche igienico-sanitarie, della difficoltà di conservare i cibi per alcune ore a temperatura controllata, delle problematiche connesse al c.d. "taglio alimenti" che viene scrupolosamente osservato dalle imprese di ristorazione collettiva allo scopo di evitare il soffocamento dei commensali.

Tutte considerazioni che inducono a vietare tale costume. Al contrario occorrerebbe incidere sul costo dei pasti nelle mense scolastiche che CAM, alimenti BIO, DOP, IGP ed a chilometro zero fanno inevitabilmente lievitare.

Proseguendo nel merito del testo del disegno di legge, si ritiene che l'art. 5, riguardante le disposizioni sulla ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, vada rivisto alla luce del nuovo codice degli appalti, in particolare dall'art. 144 dello stesso che riguarda specificamente i "servizi di ristorazione" e, per quanto riguarda la scelta dei criteri generali per le procedure di selezione dell'offerta, si ritiene necessario prevedere parametri atti a garantire il prevalere della qualità sul prezzo.

In relazione ai parametri citati, giova sottolineare che all'art. 5, comma 5 lett. d), viene prevista per la prima volta la possibilità di utilizzare delle piattaforme di prodotti agroalimentari. Questa possibilità se da un lato potrebbe agevolare le aziende nella selezione dei fornitori e delle materie prime, al fine di avere più facilmente rispondenza alle policy aziendali ed al monitoraggio dei fornitori, potrebbe dall'altro dare poco potere di negoziazione con il rischio che queste piattaforme diano l'esclusiva a determinate aziende.

Per quanto riguarda l'art. 6 sull'albo fornitori, si hanno delle perplessità sull'obbligo di scegliere gli operatori esclusivamente da tale albo, procedura che sembra rendere impossibili le ATI (Associazioni temporanee di Imprese), nonché sull'obbligo di autocertificare ogni 6 mesi i requisiti di cui all'art. 38 (ora art. 80 del nuovo codice appalti), che sembra creare inutile burocrazia.

Infine, in relazione all'art. 7 del Disegno di legge, occorre sottolineare come a fronte dei sistematici ritardi nei pagamenti da parte dei committenti pubblici, non si ritiene sufficiente la deroga per il termine di pagamento di cui all'art. 62 del Decreto Legge n. 1/2012, che le imprese di ristorazione collettiva sono tenute ad osservare nei confronti dei loro fornitori di alimenti deperibili e non, ma la totale applicazione ad esse della disciplina generale sui termini di pagamento di cui al D.Lgs. 231/2001 e s.m.i.

Si allega per eventuali approfondimenti un'analisi del settore elaborata dal Centro Studi Fipe.

La Federazione rimane a disposizione per qualsiasi approfondimento si ritenesse necessario sul tema.