

Accordo decentrato relativo alle modalità operative connesse all'esternalizzazione del servizio di ristorazione aziendale

Premessa

Le parti danno atto che in relazione al prossimo avvio dell'esternalizzazione del servizio di ristorazione aziendale, assegnato con determina dell'U. O. Acquisti Aziendali e Coordinamento di Area Vasta Romagna n. 161 del 21/08/2012 alla Ditta Dussmann Service s.r.l., ricomprendente fra le condizioni contrattuali anche l'assegnazione funzionale del personale – esclusivamente operatori tecnici di cucina – impiegato nel ciclo di produzione pasti alla predetta Ditta, si rende necessario recepire quanto già condiviso ed inserito nel disciplinare di gara con particolare riferimento alle seguenti tematiche:

- orario di lavoro;
- trattamento giuridico ed economico;
- direzione e organizzazione
- modalità di rientro dall'assegnazione.

1. Premessa

La premessa è parte integrante del presente accordo.

2. Personale inserito nell'assegnazione funzionale

Le parti danno atto che il personale coinvolto ricomprende gli operatori tecnici di cucina attualmente adibiti alle mansioni del profilo di appartenenza e privi di limitazioni funzionali tali da renderne incompatibile il relativo impiego nelle attività di produzione pasti. A tale scopo le parti convengono sull'esigenza di definire il grado di limitazione funzionale avendo come riferimento la Procedura aziendale " Protocolli sanitari di sorveglianza preventiva e periodica dei lavoratori" del Servizio Medico Competente (SMC PO 02 del 9/6/2010). In particolare nell'ambito delle tipologie di giudizi di idoneità emessi dal medico competente ai sensi dell'art. 41 del D. Lgs n. 81/2008 vengono ritenute non significative ai fini dell'assegnazione le seguenti:

- idoneità alle mansioni previste dalle qualifica con raccomandazioni/prescrizioni,
- idoneità parziale, temporanea o permanente, con prescrizioni o limitazioni - Classe lavorativa rischio movimentazione carichi IV ossia "lavoro con attività fisica pesante e stress per la schiena".

Nel disciplinare tecnico della procedura di gara le unità lavorative messe a disposizione dalla Stazione appaltante sono pari a n. 17 unità appartenenti al profilo "Operatore Tecnico di Cucina", Categorie B, Bs e C.

Non sono state inserite nell'organico da assegnare le seguenti figure:

- personale non inquadrato quale operatore tecnico di cucina (in specifico n. 2 operatori tecnici videoterminalisti dedicati alle funzioni contabili di magazzino/dispensa ed al servizio di prenotazione pasti);
- personale inquadrato come operatore tecnico di cucina ma valutato parzialmente inidoneo alla mansione specifica, quindi con limitazioni di impiego, precedentemente alla procedura ed adibito a funzioni compatibili.

In relazione agli accertamenti sanitari del Medico Competente intervenuti dall'approvazione del disciplinare tecnico (determina U. O. Acquisti Aziendali e Coordinamento di AVR n. 117/2011) fino alla data di assegnazione funzionale alla Ditta, il numero di tali unità potrà subire delle variazioni collegate ai predetti accertamenti.

Relativamente agli operatori valutati parzialmente inidonei alla mansione specifica come sopra - Classe lavorativa rischio movimentazione carichi IV - nel periodo temporale dall'approvazione del disciplinare tecnico (determina citata n. 117 del 19/07/2011) fino alla data di avvio del servizio di produzione pasti e conseguentemente dell'assegnazione funzionale (attualmente il passaggio è

ipotizzato per il 1° dicembre 2013), si procederà all'assegnazione funzionale su base volontaria, previa verifica della disponibilità del dipendente interessato. Nel corso del contratto si procederà tramite verifiche semestrali alla valutazione sia del permanere della disponibilità sia dell'adeguatezza della collocazione.

3. *Trattamento giuridico ed economico*

Il personale assegnato funzionalmente alla Ditta Dussmann ed impiegato nel servizio di ristorazione, mantiene lo stato giuridico di dipendente dell'Azienda USL di Cesena, con l'applicazione di tutti gli istituti giuridici, normativi ed economici previsti dalla vigente normativa, compreso il diritto di sciopero, e dai contratti nazionali di lavoro in vigore per il personale delle Aziende sanitarie pubbliche nonché dai contratti integrativi ed accordi aziendali. Al personale andranno applicate le modifiche contrattuali economiche e normative che interverranno nel corso della intera durata del contratto comprese le sue eventuali estensioni.

Per quanto concerne la normativa in tema di igiene e sicurezza del lavoro trova applicazione l'art. 3, comma 6, del D.Lgs. n. 81/2008 e s. m. i..

L'Azienda USL provvede direttamente alla retribuzione del proprio personale.

4. *Orario di lavoro*

Il personale aziendale in assegnazione funzionale viene impiegato con la modalità dell'orario di lavoro organizzato per turni di sei ore (fascia oraria dalle 6,30 alle 19,00), festivi compresi, esclusivamente nei servizi di produzione dei pasti. Resta escluso pertanto l'impiego nei servizi di lavastoviglie, trasporto dei pasti e pulizie e comunque non rientranti nel ciclo di produzione dei pasti.

Su base volontaria è consentito l'impiego nel servizio di mensa.

Sempre su base volontaria il personale potrà essere impiegato anche tramite orario spezzato su cinque giornate lavorative settimanali.

Di norma non potranno essere autorizzate ore straordinarie; eventuali eccedenze orarie dovranno trovare compensazione con le modalità (recupero o monetizzazione) previste dalla contrattazione collettiva, nazionale e decentrata della stessa Azienda USL di Cesena.

5. *Direzione e organizzazione*

L'organizzazione e direzione del personale messo a disposizione dalla Azienda USL fa capo alla ditta assegnataria.

Eventuali interventi disciplinari tuttavia potranno essere assunti solo ed esclusivamente dai competenti uffici dell'Azienda USL (Dirigente U. O. Economato e Ufficio per i procedimenti disciplinari) su segnalazione della Ditta.

Allo stesso modo la concessione delle ferie nonché la gestione degli istituti contrattuali connessi al rapporto di lavoro (quali assenze per malattie, aspettative, congedi parentali ecc.) rimangono in capo all'Azienda USL datore di lavoro previa formalizzazione di accordi operativi ed organizzativi tra il Direttore dell'U. O. Economato e la medesima predetta Ditta.

6. *Divise e DPI*

Il personale in assegnazione funzionale verrà dotato dalla ditta Dussmann di apposita divisa di lavoro, di colore e foggia concordate con l'Azienda USL, corredata da tesserini di riconoscimento dell'operatore riportante il logo dell'Azienda medesima nonché della ditta predetta.

Alla ditta spetta altresì la dotazione di tutti i Dispositivi di protezione individuale che si rendono necessari a seguito della valutazione dei rischi di cui agli artt. 17, 28 e 29 del D.Lgs. n. 81/2008 e s. m. i.. Il lavaggio delle divise non è a carico del singolo operatore.

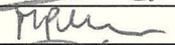
7. Modalità di rientro dall'assegnazione.

L'Azienda USL si riserva di destinare ad altre attività alcune delle unità lavorative messe a disposizione della ditta Dussmann in relazione alle seguenti circostanze:

- giudizi di idoneità del Medico Competente diversi da quelli indicati al precedente punto 2;
- eventi non preventivabili, e pertanto oggetto di valutazione dedicata, collegati ad esigenze organizzative e/o del singolo dipendente.

20 settembre 2013

<i>Delegazione di Parte Pubblica</i>	<i>Nome e Cognome (IN STAMPATELLO LEGGIBILE)</i>	<i>Firma</i>
Il Rappresentante del Direttore Generale <i>Amis</i>	<i>Fiammetta Battistini</i>	

<i>Per le OO.SS.</i>	<i>Nome e Cognome (IN STAMPATELLO LEGGIBILE)</i>	<i>Firma</i>
CGIL FP	<i>BIVESTRO ZIGULLI</i>	
CISL FPS	<i>MARIA ANTONIETTA PERECCI</i>	
UIL FPL	<i>PAOLO ZANZONI</i>	
FIALS		
RSU		
Nursing Up		
FSI		

