

## ACCORDO AZIENDALE DI SECONDO LIVELLO

Oggi 10.05.2022, presso la sede della Giacinto Callipo Conserve Alimentari s.r.l. si sono incontrate le seguenti Parti:

- la Giacinto Callipo Conserve Alimentari s.r.l., nella persona dell'Amministratore Unico Cav. Lav. Filippo Callipo;
- l'O.S. di categoria FAI-CISL CZ-KR-VV, rappresentata dal Segretario Generale Daniele Gualtieri e dalla R.S.U. Aziendale, nella persona del Sig. Antonio Galati.

### PREMESSO CHE

- 1) le Parti hanno esaminato le condizioni attuali e le prospettive produttive ed occupazionali dell'impresa;
- 2) nel corso degli incontri, anche a livello aziendale, così come richiesto dall'O.S., è stata studiata la possibilità di istituire un premio di produttività, in conformità a quanto previsto dagli artt. 6 (Contrattazione aziendale) e 55 (Premio per obiettivi) del C.C.N.L. per i lavoratori dell'industria alimentare;
- 3) la Società riconosce che il contributo professionale di ogni suo lavoratore è determinante per il raggiungimento degli obiettivi aziendali;

Tutto quanto sopra premesso,

### LE PARTI CONCORDANO QUANTO SEGUE

#### 1. PREMIO DI PRODUTTIVITÀ

La Società intende concedere un premio finalizzato a determinare un maggiore coinvolgimento dei lavoratori nella realizzazione di obiettivi di sviluppo, efficienza e redditività dell'attività dell'azienda.

Tale premio avrà le caratteristiche della aleatorietà della corresponsione, in quanto erogabile unicamente allorché si siano realizzati gli obiettivi minimi di cui ai seguenti numeri 2) – 3).

#### 2. INDICATORI DI REDDITIVITÀ

La Società monitorerà, per l'anno 2022, l'andamento dei seguenti indicatori:

##### a) Fatturato / U.L.A.

Tale indicatore, nel corso degli ultimi 5 anni, si è così sviluppato:

- i. Anno 2017: fatturato / U.L.A. pari a 356.824, con un incremento del 10,58% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2016 (322.693);
- ii. Anno 2018: fatturato / U.L.A. pari a 397.304, con un incremento dell'11,34% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2017 (356.824);

- iii. Anno 2019: fatturato / U.L.A. pari a 458.864, con un incremento del 15,49% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2018 (397.304);
- iv. Anno 2020: fatturato / U.L.A. pari a 530.556, con un incremento del 15,62% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2019 (458.864);
- v. Anno 2021 – fatturato / U.L.A. pari a 591.241, con un incremento dell'11,44% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2020 (530.556), salvo eventuali variazioni che verranno rilevate in fase di chiusura del bilancio 2021 e che verranno prontamente comunicate alla RSU.

**b) Kg materia prima tonno lavorati / U.L.A.**

Tale indicatore, nel corso degli ultimi 5 anni, si è così sviluppato:

- i. Anno 2017: kg materia prima lavorati / U.L.A. pari a 38.432 con un incremento del 5,82% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2016 (36.319);
- ii. Anno 2018: kg materia prima lavorati / U.L.A. pari a 43.193 con un incremento del 12,39% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2017 (38.432);
- iii. Anno 2019: kg materia prima lavorati / U.L.A. pari a 53.196 con un incremento del 23,16% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2018 (43.193);
- iv. Anno 2020: kg materia prima lavorati / U.L.A. pari a 59.946 con un incremento del 12,69% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2019 (53.196);
- v. Anno 2021: kg materia prima lavorati / U.L.A. pari a 67.913 con un incremento del 13,29% rispetto allo stesso parametro riferito all'anno 2020 (59.946).

Tanto sopra considerato, l'azienda erogherà un premio di risultato a tutti i suoi dipendenti in forza al 23.12.2022, suddiviso in base all'andamento degli indicatori di cui sopra.

In particolare:

- a) Sarà erogato un premio massimo pari a € 250,00 lorde a condizione che, rispetto al parametro del fatturato/U.L.A. del 2021 (591.241) sopra citato, vi sia un incremento percentuale non inferiore all'8%;
- b) sarà erogato un premio massimo pari a € 250,00 a condizione che, rispetto al parametro kg materia prima lavorati / U.L.A. del 2021 (67.913) sopra citato, vi sia un incremento percentuale non inferiore al 3%.

Il tutto alle condizioni di seguito riportate.

## **2.1 ENTITÀ E NATURA DEL PREMIO DI PRODUTTIVITÀ RIFERITO AGLI INDICATORI DI REDDITIVITÀ**

2.1.1.I premi saranno riferiti, ad ogni effetto, all'anno di maturazione (2022) mentre l'erogazione avverrà nel mese di aprile 2023.

2.1.2.I premi saranno erogati nel limite massimo di € 250,00 annue lorde con riferimento all'andamento del fatturato / U.L.A. e di € 250,00 annue lorde con riferimento all'andamento dei kg materia prima lavorati / U.L.A., per le categorie degli operai, degli impiegati, dei quadri e dei dirigenti.

2.1.3.I premi sopra individuati, cumulativamente stabiliti nella misura massima di € 500,00 annue lorde, saranno proporzionati alla effettiva presenza sul lavoro di ciascun dipendente, parametrata sui giorni effettivamente lavorabili, secondo il seguente calcolo:  
giorni di calendario (365) – media tra i sabati dell'anno (52) e la somma dei sabati e delle domeniche (78) – giorni di ferie maturati in un anno solare (26) – giorni festivi infrasettimanali (8).

**Per un totale di 253 giorni lavorabili.**

Il periodo di riferimento per il calcolo delle presenze è il seguente: Gennaio 2022 – Dicembre 2022.

2.1.4.I premi non avranno incidenza alcuna sugli altri istituti contrattuali e/o di legge, sia diretti che indiretti di alcun genere né sul trattamento di fine rapporto, in ordine al quale le parti, ex art. 2120, comma 2 c.c., intendono espressamente escluderne l'imputazione.

2.1.5.I premi sono di natura sperimentale e come tale verranno erogati *una tantum*, unicamente per l'anno 2022.

### **3. INDICATORI DI PRODUTTIVITÀ PER REPARTO**

Nel corso dell'anno 2021 la Società ha avviato un sistema di monitoraggio delle performances di ciascun reparto aziendale, cercando di individuare degli indicatori di produttività (KPI) quanto più oggettivi possibili.

Tali indicatori rappresentano lo standard di produttività di ciascun reparto e, se raggiunti, daranno luogo all'erogazione di un premio in favore dei lavoratori di ogni reparto interessato.

Lo schema riepilogativo di tutti gli indicatori monitorati verrà allegato al presente accordo, divenendone parte integrante.

**Si precisa che l'erogazione del premio di produttività per reparto avverrà a patto che venga raggiunto almeno uno dei due obiettivi previsti al precedente n. 2 (fatturato/U.L.A. - Kg materia prima tonno lavorati/U.L.A.).**

**Qualora non venga raggiunto nemmeno uno degli obiettivi di cui sopra, non verrà erogato alcun premio legato agli indicatori di produttività per reparto.**

#### **3.1. ENTITÀ E NATURA DEL PREMIO DI PRODUTTIVITÀ RIFERITO AGLI INDICATORI DI REPARTO**

3.1.1.I premi saranno riferiti, ad ogni effetto, all'anno di maturazione (2022) mentre l'erogazione avverrà nel mese di aprile 2023.

3.1.2.I premi sopra individuati, cumulativamente stabiliti nella misura massima di € 500,00 annue lorde, saranno proporzionati alla effettiva presenza sul lavoro di ciascun dipendente, parametrata sui giorni effettivamente lavorabili, secondo il seguente calcolo:  
giorni di calendario (365) – media tra i sabati dell'anno 52 e la somma dei sabati e delle domeniche (78) – giorni di ferie maturati in un anno solare (26) – giorni festivi infrasettimanali (8).

Per un totale di 253 giorni lavorabili.

Il periodo di riferimento per il calcolo delle presenze è il seguente: Gennaio 2022 – Dicembre 2022.

3.1.3. I premi non avranno incidenza alcuna sugli altri istituti contrattuali e/o di legge, sia diretti che indiretti di alcun genere né sul trattamento di fine rapporto, in ordine al quale le parti, ex art. 2120, comma 2 c.c., intendono espressamente escluderne l'imputazione.

3.1.4. I premi sono di natura sperimentale e come tale verranno erogati *una tantum*, unicamente per l'anno 2022.

Qualora l'azienda raggiungesse gli obiettivi di cui al superiore n. 2 (fatturato/U.L.A. - Kg materia prima tonno lavorati/U.L.A.) e, contemporaneamente, i singoli reparti raggiungessero gli indicatori di produttività di cui al superiore n. 3, ogni lavoratore dovrebbe ricevere un premio massimo pari a € 1.000,00 lorde.

Tuttavia, nell'ipotesi particolare di cui al precedente periodo (contemporaneo raggiungimento degli obiettivi fatturato/U.L.A. - Kg materia prima tonno lavorati/U.L.A. e di reparto disgiuntamente valutato), il premio massimo erogabile sarà di € 1.100,00 lorde per i reparti che avranno conseguito, anche disgiuntamente rispetto agli altri reparti, le performance prefissate (con un bonus incrementale del 10% rispetto all'importo massimo originariamente fissato a € 1.000,00 lorde).

#### 4. DECURTAZIONI DEL PREMIO

- a) In caso di sospensione dal lavoro e dalla retribuzione, si prevede espressamente che verrà applicata una decurtazione del 25% dell'importo del premio maturato per ogni giorno di sospensione.
- b) Al fine di implementare costantemente la cultura della sicurezza sul lavoro e dell'attenzione verso tutte le norme di natura igienico-sanitaria, in caso di procedimenti disciplinari aventi ad oggetto uno dei sopra citati ambiti (sicurezza sul lavoro e normativa igienico-sanitaria) e che si chiuderanno con la sanzione della multa, si prevede espressamente che verrà applicata una decurtazione del 10% dell'importo del premio maturato per ogni singola sanzione disciplinare applicata.

#### 5. DISPOSIZIONI FINALI

Le parti si danno reciprocamente atto che il presente accordo definisce compiutamente quanto previsto dagli artt. 6 (Contrattazione aziendale) e 55 (Premio per obiettivi) del C.C.N.L. per i lavoratori dell'industria alimentare per l'anno 2021 e che, pertanto, sino al termine di tale anno nessun altro onere economico potrà essere posto a carico dell'azienda per effetto di contrattazione integrativa, ciò anche in ottemperanza alle intese nazionali al riguardo che si intendono qui assunte a base dei rapporti.

LETTO, CONFERMATO E SOTTOSCRITTO.

Maierato, 10 maggio 2022



**GIACINTO CALLIPO**

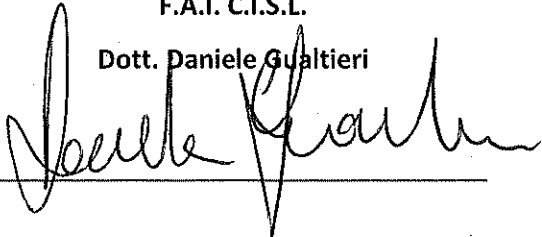
**CONSERVE ALIMENTARI S.R.L.**

**L'Amministratore Unico**

**Cav. Lav. Filippo Callipo**

**F.A.I. C.I.S.L.**

**Dott. Daniele Gualtieri**



---



---

**GIACINTO CALLIPO**

**CONSERVE ALIMENTARI S.R.L.**

**R.S.U.**

**Sig. Antonio Galati**



---



## PROGETTO KPI – ALLEGATO TECNICO

### Reparto Taglio

Abbiamo suddiviso le pezzature del tonno in cluster omogenei, successivamente abbiamo proceduto ad abbinare (sulla scorta delle rilevazioni storiche in nostro possesso) una produttività oraria standard per singola unità lavorativa, di seguito la tabella:

Cluster pezzatura	Std kg/h per unità lavorativa	Cluster pezzatura	Std kg/h per unità lavorativa
YFR 05-14	530	YFR 31,1-35	660
YFR 14,1-17	600	YFR 35,1-40	680
YFR 17,1-23	630	YFR 40,1-50	715
YFR 23,1-27	645	YFR 50,1-57	750
YFR 27,1-31	650	YFR 57,1-85	800

Quotidianamente, mettendo al divisore il tonno estratto e al dividendo lo standard Kg/H per il cluster di pezzatura della giornata, otteniamo le ore di lavoro che il reparto avrebbe dovuto impiegare.

$$\text{Ore di lavoro Std} = \frac{\text{Kg di Tonno Estratto}}{\text{Std Kg/H}}$$

Dalle rilevazioni puntuali delle presenze in reparto, otteniamo le ore di lavoro reali (Actual) che il reparto ha impiegato per tagliare quella quantità di tonno estratto.

Lo scostamento tra il dato atteso (Standard) ed il dato reale (Actual), determina la performance ottenuta dal reparto in esame. Questa valutazione può essere ovviamente realizzata su qualsiasi periodo temporale (giorno, mese, anno).

E' da specificare che gli standard sono da riferirsi alla lavorazione di tonno interamente scongelato, attualmente è in fase di studio il taglio direttamente da tonno congelato, eventuali giornate realizzate con questa ultima modalità, verranno escluse dal calcolo dell'indicatore generale.

### Reparto Cottura

Sulla falsariga di quanto viene realizzato sul reparto taglio, per il reparto cottura adottiamo esattamente lo stesso metodo di calcolo. L'unica sostanziale differenza è correlata alla numerosità dei cluster per pezzatura, che nel caso specifico sono solo tre:

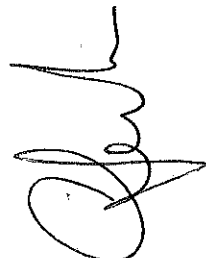
Cluster Pezzatura	Std Kg/H per unità lavorativa
YFR 1 (0-20)	1520
YFR 1 (20-40)	1470
YFR 1 (40-60)	1450

Il resto del calcolo, come già detto, ricalca in modo preciso quanto già descritto in merito al Reparto Taglio.

### **Reparto Monda**

Anche per il reparto Monda, come per il Taglio, abbiamo provveduto ad associare una produttività standard oraria per pezzatura di tonno lavorata. La metodologia di calcolo risulta essere esattamente la stessa utilizzata per i due precedenti reparti.

<b>Pezzatura</b>	<b>Std kg/h Pro.tà monda</b>	<b>Pezzatura</b>	<b>Std kg/h Pro.tà monda</b>
<b>YFR 05,1-14</b>	18,5	<b>YFR 31,1-37</b>	27,5
<b>YFR 14,1-18</b>	20,6	<b>YFR 37,1-48</b>	29,5
<b>YFR 18,1-21</b>	23	<b>YFR 48,1-55</b>	29,6
<b>YFR 21,1-27</b>	24,5	<b>YFR 55,1-85</b>	30,5
<b>YFR 27,1-31</b>	25,5		





### Reparto Inscatolamento Automatico, Invasettamento, Confezionamento

In questi reparti sono stati determinati degli standard per ciascun formato in termini di numeri di pezzi (intesi come unità di vendita) realizzabili al minuto, di seguito la tabella di riferimento per Inscatolamento e Invasettamento:

Ciclo	Formato	PZ/MIN STD
30000001	80 x 3 scatola	26,19
30000001b	80 x 3 scatola estero	19,09
30000002	160 x 2 scatola	14,76
30000003	vasi 170_200 Ventresca	1,33
30000004	Filetti Con	1,35
30000005	Trancetti Lenticchie	1,83
30000006	vasi 150	2,17
30000007	vasi 200	2,58
30000008	vasi 170_176	2,71
30000009	Trancetti Picc./Pat. 200 gr.	3,33
30000010	Trancetti Picc. / Tart. 170 gr.	3,75
30000011	Trancetti Patate 170 gr.	4,83
30000012	Trancetti Olio 200 gr.	5,08
30000013	Trancetti Olio 170 gr.	5,83
30000014	160 gr. Scatola	29,52
30000015	80 gr. Sfuso	57,29
30000016	80 x 12 scatola	4,77
30000017	80 x 9 scatola	6,38
30000018	80 x 6 scatola	9,53
30000019	80 x 3 scatola exp	26,19
30000020	80 x 4 scatola	14,32
30000021	80 x 8 scatola	7,16
30000022	160 x 2 scatola EXP	14,76
30000023	80 gr. Vetro x 2 Picc.	6,67
30000024	80 gr. Vetro x 2	10,60
30000025	160 x 2 scatola EXP	14,76
30000026	160 gr. Scatola EXP	29,52
30000027	160 gr. Scatola EXP	29,52
30000028	P.Box 170_200	2,71
30000029	620 gr. scatola	8,33
30000030	300 gr. scatola	10,24
30000031	160 gr. vetro	15,00
30000032	P.Box 170 Trancetti	4,83

Ciclo	Formato	PZ/MIN STD
30000033	160 gr. vetro Composto	7,00
30000034	160 gr. vetro EXP	15,00
30000035	vaso 200 in CT	2,58
30000036	80 gr. Vetro x 3	7,07
30000037	80 gr. Vetro	21,20
30000038	80 gr. Vetro Picc.	13,33
30000039	vasi 130	1,25
30000040	vasi 300	1,83
30000041	vasi 250	1,92
30000042	Trancetti 300 gr.	4,50
30000043	500 gr. scatola	4,72
30000046	vasi 550	1,08
30000047	vasi 420	1,17
30000048	vasi 190 gr. Ventresca	1,33
30000049	vasi Trancetti 550 gr.	3,83
30000050	1000 gr. scatola	3,57
30000052	1650 gr. scatola EXP	3,33
30000054	125 gr. barquette	1,33
30000055	320 gr. barquette	0,92
30000056	barquette 320 gr. Ventr.	0,92
30000057	1700 gr. Ventresca	0,17
30000058	1700 gr. Tranci	0,25
30000059	1700 gr. Filetti	0,20
30000060	4000 gr. Tranci	0,13
30000061	2400 gr. Tranci	0,25
30000062	2400 gr. Filetti	0,18
30000064	160 gr. Tonnara	29,52
30000065	bottarga 120 gr.	0,32
30000067	vaso 820 neutro	0,83
30000068	vaso 1650 neutro	0,18
30000069	vaso 1650	0,18
30000070	vaso 820	0,83
30000074	Colatura 100 gr.	0,35

Di seguito la tabella a standard del Reparto Confezionamento:

Ciclo	Formato	PZ/MIN STD
30000001	80 x 3 scatola	38,19
30000002	160 x 2 scatola	27,78
30000003	vasi 170_200 Ventresca	9,52
30000004	Filetti Con	9,52
30000005	Trancetti Lenticchie	9,52
30000006	vasi 150	9,52
30000007	vasi 200	9,52
30000008	vasi 170_176	9,52
30000009	Trancetti Picc./Pat. 200 gr.	9,52
30000010	Trancetti Picc. / Tart. 170 gr.	9,52
30000011	Trancetti Patate 170 gr.	9,52
30000012	Trancetti Olio 200 gr.	9,52
30000013	Trancetti Olio 170 gr.	9,52
30000014	160 gr. Scatola	20,83
30000015	80 gr. Sfuso	83,33
30000016	80 x 12 scatola	5,56
30000017	80 x 9 scatola	6,94
30000018	80 x 6 scatola	10,42
30000019	80 x 3 scatola exp	19,1
30000020	80 x 4 scatola	9,72
30000021	80 x 8 scatola	7,29
30000022	160 x 2 scatola EXP	20,83
30000023	80 gr. Vetro x 2 Picc.	16,67
30000024	80 gr. Vetro x 2	16,67
30000025	160 x 2 scatola EXP	13,89
30000026	160 gr. Scatola EXP	16,67
30000028	P.Box 170_200	22,22
30000029	620 gr. scatola	16,67
30000029	620 gr. Scatola da 6	8,33
30000029	620 gr. scatola	8,33
30000030	300 gr. scatola	16,67
30000031	160 gr. vetro	13,33
30000032	P.Box 170 Trancetti	13,33
30000033	160 gr. vetro Composto	11,11
30000034	160 gr. vetro EXP	11,11
30000035	vaso 200 in CT	6,67
30000036	80 gr. Vetro x 3	11,25

Ciclo	Formato	PZ/MIN STD
30000037	80 gr. Vetro	83,33
30000038	80 gr. Vetro Picc.	33,33
30000039	vasi 130	4,76
30000040	vasi 300	4,76
30000041	vasi 250	4,76
30000042	Trancetti 300 gr.	4,76
30000043	500 gr. scatola	8,33
30000044	Alici 150 gr.	8,89
30000045	Alici 75 gr.	7,22
30000046	vasi 550	2,38
30000047	vasi 420	2,38
30000048	vasi 190 gr. Ventresca	2,38
30000049	vasi Trancetti 550 gr.	2,38
30000050	1000 gr. scatola	2,08
30000051	1650 gr. scatola	2,92
30000052	1650 gr. scatola EXP	1,46
30000053	mix tris	8,33
30000054	125 gr. barquette	2,08
30000055	320 gr. barquette	1,67
30000056	barquette 320 gr. Ventr.	1,39
30000057	1700 gr. Ventresca	0,95
30000058	1700 gr. Tranci	0,95
30000059	1700 gr. Filetti	0,95
30000060	4000 gr. Tranci	0,71
30000061	2400 gr. Tranci	0,71
30000062	2400 gr. Filetti	0,71
30000063	Alici 310 gr.	1,67
30000064	160 gr. Tonnara	0,83
30000065	bottarga 120 gr.	1,39
30000066	CR San Francesco	0,13
30000067	vaso 820 neutro	0,17
30000068	vaso 1650 neutro	0,13
30000069	vaso 1650	0,08
30000070	vaso 820	0,08
30000071	CR Cialoma	0,2
30000072	CR ED. 2019	0,17
30000074	Colatura 100 gr.	1,61

Al fine di calcolare il tempo complessivo che, a standard, il reparto avrebbe dovuto impiegare per la realizzazione degli articoli prodotti, per ciascun formato eseguiamo una divisione tra il numero dei pezzi fatti e lo standard rappresentato in tabella:

$$\text{Tempo Std x formato} = \frac{\text{Numero di Pezzi Prodotti}}{\text{Valore in tabella per formato}}$$

Il dato complessivo si ottiene chiaramente dalla somma dei tempi calcolati nel periodo di riferimento. Tale dato, successivamente, si confronta con i tempi per formato che derivano

dall'elaborazione delle presenze sulla linea degli operatori, valutando gli opportuni scostamenti in aumento o diminuzione che definiscono quindi la performance del reparto.

### **Reparto Multilama**

Per quanto concerne il Reparto Multilama, la performance degli operatori del settore sarà misurata sulla quantità in Kg di distrutto che saranno generati. Tale indicatore viene calcolato con la seguente formula:

$$\% \text{ Distrutto} = \frac{\text{Kg Output Reparto} - \text{Kg Input Reparto}}{\text{Kg Input Reparto}}$$

L'azienda ha fissato nel **3,4%** il valore obiettivo minimo di distrutto, percentuali più basse indicheranno una performance positiva, percentuali più alte determineranno una valutazione negativa o comunque al di sotto delle aspettative.

### **Reparto Magazzino**

La performance di tale reparto sarà calcolata sulla base dell'indice Cartoni lavorati per Ora di lavoro.

Per cartoni lavorati si intendono tutti i cartoni in entrata ed in uscita nel periodo di riferimento, le ore di lavoro complessive sono invece date come al solito dalla sommatoria delle ore di lavoro degli operatori in reparto. Il dato ottenuto viene successivamente confrontato con un dato di budget (su base mensile), il confronto consente di giudicare e valutare la relativa performance.

Di seguito la tabella a budget di riferimento:

Mese	Colli/h
gen	147
feb	125
mar	157
apr	149
mag	140
giu	164
lug	186
ago	163
set	152
ott	155
nov	148
dec	160

Come si può evincere dal documento, non è espressamente previsto uno specifico KPI per i reparti c.d. "di supporto".

Pertanto, per tutti i reparti non espressamente citati nel presente documento, l'azienda prevede che l'erogazione del premio di reparto avverrà unicamente nel caso in cui la maggioranza dei reparti monitorati dovesse raggiungere il rispettivo KPI.

La ratio di tale determinazione è da ricercare nella circostanza per la quale quanto più i reparti di supporto operano efficientemente, tanto più consentono agli altri reparti di perseguire i rispettivi obiettivi di efficienza.

