

Federazione Nazionale
Vigili del Fuoco**COMANDO PROVINCIALE VIGILI DEL FUOCO
BARI**

Bari, 21 febbraio 2011

Al Capo Dipartimento Dei Vigili del Fuoco
Prefetto Francesco Paolo TRONCAAl **Prefetto di Bari dott. Mario TAFARO**Al Capo del C.N.VV.F.
Dott. Ing. Alfio PINIAl Direzione Centrale per l'emergenza
e il Soccorso Tecnico Urgente
Dott. Ing. Pippo S. MISTRETTAAl Direttore Centrale per le Risorse Umane
Prefetto Carla CINCARILLIAll' Ufficio Relazioni Sindacali
Dott. Giuseppe CERRONEAlla Commissione di garanzia
per L'attuazione Della Legge 146/90Al Direttore Regionale VV.F. PUGLIA
Dott. Ing. Michele DI GREZIAAl Dirigente Provinciale VV.F. Bari
Dott. Ing. Cesare GASPARI**Oggetto: Gestione Comando Bari: Rischio mensa sede centrale e aeroportuale.**

Egregi

a seguito di reiterate lamentele del personale, da tempo andiamo denunciando all'ing. Gaspari la gestione del servizio mensa in sede centrale ma soprattutto in quella aeroportuale ed in particolare abbiamo evidenziato:

- la mancata variabilità degli alimenti;
- la pessima qualità delle stesse;
- l'uso quasi esclusivo di prodotti congelati/surgelati;
- preparazione del menù il giorno prima (domenica);
- preparazione di cibi non compresi nelle tabelle nutrizionali,

A quanto sopra, si aggiunge l'omesso controllo nonostante lo stesso sia definito dagli OO.d.G. n.79 del 11/03/04 e n. 236 del 12/04/11, scaturiti da accordi sindacali, che prevedono "Addetti Mensa" formati presso l'I.P.S.S.A.R. "PEROTTI" preposti a valutare la qualità dei prodotti, il loro confezionamento, nonché esprimersi sulla natura igienico sanitario della mensa, seguita da relazione mensile dell'andamento della stessa; all'uopo le scriventi OO.SS. chiedono copia dei verbali.

Si evidenzia come i parametri nutrizionali per una corretta alimentazione indicati dall'ufficio Sanitario del Dipartimento dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile, comprendono una vasta tipologia di alimenti che assicurano un'equilibrata ripartizione tra i vari nutrienti (proteine, glucidi lipidi) per garantire il più possibile un'efficienza psico-fisica necessaria all'espletamento dei compiti di istituto, quello che non avviene al Comando di Bari, (personale costretto a mangiare riso o pasta in bianco).



Inoltre la ditta appaltatrice come da contratto deve osservare le norme vigenti previste dal Dlgs n.155/1997, Dlgs.81/08 e relativo sistema HACCP, che definiscono la sicurezza e l'igiene del servizio, la salubrità dei pasti, ed è tenuta a redigere uno specifico piano di autocontrollo sui punti critici, per lo svolgimento del servizio nella sede ove si svolge l'appalto, l'attestato di formazione del personale addetto, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari.

Le scriventi OO.SS. in relazione alle problematiche esposte, e la difficoltà del controllo attraverso i responsabili di turno, ribadiscono la necessità della costituzione di una Commissione mensa, che possa verificare tutti i parametri dettati dalle circolari del Dipartimento compresi i menù, la tracciabilità dei prodotti, le scadenze e le nature igieniche sanitarie, della mensa.

Inoltre riteniamo importante che venga monitorato il grado di soddisfazione del personale con questionari di gradimento, cassette per i reclami e suggerimenti, strumenti di misurazione statistica della qualità.

Cordiali Saluti.

CGIL
De Cosimo

CONAPO
Consolè- De Rosa

CSA-CISAI
Pellicano- Scardigno

UGL
Magrone