



CONAPO

SINDACATO AUTONOMO VIGILI DEL FUOCO

"nella nostra autonomia la Vostra sicurezza"

Sezione regionale VENETO

Verona, 16 marzo 2018

cell: 3474101530

e-mail: veneto@conapo.it

pec: conapo.verona@pec.it

Prot. n. 07/2018

Al DIRETTORE INTERREGIONALE
VV.F. VENETO E T.A.A.
Dott. Ing. Fabio DATTOLO
via PEC: dir.veneto@cert.vigilfuoco.it

e p.c. Alla Segreteria Nazionale CO.NA.PO.
nazionale@conapo.it

Oggetto: MENSA DI SERVIZIO.

Egr. sig. Direttore,

la scrivente O.S. chiede di essere informata sulle modalità attivate da codesta Direzione per il monitoraggio della qualità del servizio erogato dalla Elio Risturazione S.p.A. con la quale il 27.12.2017 è stato firmato il contratto per il servizio di ristorazione delle sedi VV.F. della macro area 6, Veneto e Friuli Venezia Giulia, per il triennio 2018–2020.

Nel contempo la informiamo che, soprattutto dalle sedi distaccate, arrivano continue lamentele del personale operativo rispetto al servizio erogato dalla ditta.

Leggiamo nel contratto che *"L'impresa redigerà, nel rispetto dei "Parametri nutrizionali del C.N.VV.F.", della "Tabelle dei menù" e "Tabella dei prodotti stagionali" (allegati 6,7,8 del contratto) nonché di quanto indicato nel "Progetto di Gestione" presentato in sede di gara, appositi menù settimanali o mensili, da sottoporre previamente all'approvazione dei Comandi di riferimento"*.

Ebbene, dalle sedi di servizio distaccate, ci informano che in realtà i menù non risultano concordati e che le ricette non sono adeguatamente rese disponibili ai fruitori.

Il personale si lamenta che quanto servito a mensa, rispetto a quanto riportato nelle tabelle sopra citate, non rispetta né la qualità né la varietà che ci dovrebbe essere.

Facciamo notare che nella nota del 05.05.2008 dell'Ufficio sanitario, richiamata nel contratto come "Parametri nutrizionali del C.N.VV.F." si prevede che tutti i prodotti dovrebbero essere di prima qualità – il personale invece si lamenta del fatto che i prodotti ricevuti dalle cucine non sono assolutamente di prima qualità.

Il personale si lamenta anche delle variazioni "a sorpresa" rispetto a quanto viene ordinato nel turno precedente. La ditta giustifica il cambio dei piatti proposti con i ritardi nella consegna degli alimenti necessari alla loro preparazione.

Ci segnalano inoltre diversi casi in cui non viene rispettato il piano di sanificazione previsto alle pag. 33 e 34 del "Progetto di Gestione", denunciando le mancanze igieniche al punto tale da minacciare di rinunciare alla fruizione dei pasti erogati dalla mensa di servizio.

La scrivente O.S., infine, manifesta dubbi sul fatto che sia adeguatamente seguito il protocollo HACCP in tutte le sedi, pertanto, chiede che la S.V. disponga urgenti ispezioni da parte degli organi preposti.

Infine, si coglie l'occasione per chiedere che vengano impartite disposizioni a tutti i comandi del Veneto affinché gli alimenti integrativi previsti in caso di particolari condizioni di lavoro vengano distribuiti al personale operativo.

In attesa di urgente riscontro si porgono

Cordiali saluti.

IL SEGRETARIO REGIONALE
CONAPO – Sindacato Autonomo VV.F.

Enrico BETTINI

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Enrico Bettini', written over the printed name.