



# CONAPO

"nella nostra autonomia la Vostra sicurezza"

SINDACATO AUTONOMO VIGILI DEL FUOCO

## Sezione Regionale SICILIA

c/o Comando Provinciale Vigili del Fuoco Catania  
Via Cesare Beccaria n. 31 – 95100 Catania  
Tel. cell. 3895214163  
email: sicilia@conapo.it

Palermo, 1 aprile 2019

Prot. n. 15/19

Al Direttore Regionale VVF CALABRIA  
Dott. Ing. Marco GHIMENTI

Al Direttore Regionale VVF SICILIA  
Dott. Ing. Gaetano VALLEFUOCO

e p.c.

Alla Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali  
Dott. Ing. Silvano BARBERI

Al Segretario Generale CONAPO  
I.A. Antonio Brizzi

### OGGETTO: SERVIZIO MENSA OBBLIGATORIO.

Giungono alla scrivente preoccupanti segnalazioni da tutti i Comandi provinciali in relazione ad una cospicua diminuzione dell'orario di lavoro giornaliero degli addetti al servizio in argomento.

Appare chiaro che le attività che prima venivano svolte in più di 6 ore, non possono essere garantite in 4 e poco conta se il contratto stipulato con l'Impresa obbligherebbe quest'ultima al mantenimento del risultato pattuito, dal momento che i controlli a carico dell'Amministrazione, spesso, non vanno oltre ad una mera verifica cartacea delle consegne delle derrate alimentari.

Nello specifico, dopo un'attenta analisi dei dettami contrattuali, si elencano, di seguito, le principali difformità riscontrate nella maggior parte dei Comandi provinciali siciliani:

1. Il Progetto di Gestione che dovrebbe essere parte integrante del contratto (**CONTRATTO DI RISTORAZIONE Art. 2** ...*L'Impresa dovrà documentare e dimostrare la rispondenza dei generi alimentari utilizzati nell'appalto ai predetti requisiti, secondo quanto indicato nel Progetto di Gestione presentato in sede di gara e costituente parte integrante del presente atto...* - e ancora - **CONTRATTO DI RISTORAZIONE Art. 22** ... *L'Impresa, nell'espletamento del servizio, è tenuta all'osservanza e all'applicazione delle disposizioni tutte contenute nel Progetto di Gestione, composto da numero 28 volumi, presentato in sede di gara e facente parte integrante del presente contratto, pur non essendo materialmente allegato, come già previsto all'art. 17...*), non è stato riconosciuto dal referente della Ditta in quanto, a Suo dire, unica Impresa a partecipare alla gara d'appalto e, ad oggi, non è stato fornito alcun riscontro ad apposito quesito proposto alla Direzione Regionale Calabria come referente per la Macro Area n. 07 Calabria e Sicilia;

2. Non ci risulta che vengano conservati i campioni del pasto del giorno come previsto tra gli obblighi ed oneri della Ditta (**CONTRATTO DI RISTORAZIONE Art. 16** ...*L'Impresa dovrà conservare in frigorifero per 24 ore campioni del pasto del giorno, protetti in contenitori idonei per singolo genere alimentare confezionato, al fine di consentire eventuali controlli sulla qualità, tossicità ed igiene...*);

3. Mancata esibizione, in alcuni Comandi, delle certificazioni delle derrate alimentari da dove evincere tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per il servizio di ristorazione (**CONTRATTO DI RISTORAZIONE Art. 16** ... *allegando documentazione appropriata - per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007-...*);

4. Mancata esecuzione di controlli sanitari, da parte dei Comandi, sui locali adibiti alla manipolazione e somministrazione di cibi e bevande da eseguire, eventualmente, in collaborazione con le strutture sanitarie e pubbliche competenti per territorio come previsto dalla circolare prot. N. 1323/5636 dell'11/6/2002 "**IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**" ed in ottemperanza a quanto previsto dal contratto in vigore (**CONTRATTO DI RISTORAZIONE Art. 17 ... I controlli del Comando sull'operato dell'Impresa riguarderanno ogni singola fase della prestazione, allo scopo di introdurre elementi migliorativi e/o azioni correttive e saranno effettuati direttamente dal DEC, o di uno dei suoi collaboratori a ciò delegato. Ulteriori controlli potranno, comunque, essere effettuati senza preavviso nei tempi e nelle modalità ritenute opportune. Tali controlli saranno anche tesi alla verifica del perdurare del possesso di tutti i requisiti che hanno determinato la concessione della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 all'Impresa, nonché delle certificazioni richieste per la partecipazione alla gara...**);

5. Mancata esibizione del registro di sanificazione relativo ai "dispenser" di bevande presenti nelle sedi VVF;

6. Mancato rispetto del menù concordato in alcune realtà territoriali;

7. Mancata fornitura degli alimenti integrativi di cui all'Appunto dell'Ufficio Sanitario, a firma del Dr. Sbardella, del 5/5/2008, spettanti al personale delle sedi coperte dal servizio in oggetto e facente parte delle squadre di soccorso impegnate in lavori particolarmente stressanti e prolungati nel tempo, con avverse condizioni climatiche, oppure impegnate in interventi di lunga durata e di estrema pericolosità.

8. L'organizzazione del servizio, per come è strutturata al momento, non garantisce il catering veicolato in caso di interventi di particolare rilevanza e/o durata e di micro calamità (**CONTRATTO DI RISTORAZIONE Art. 2 ... In caso di interventi di particolare rilevanza e/o durata e di micro calamità provinciali o interprovinciali che impegnino il personale in modo continuativo, l'Impresa dovrà assicurare, previo accordo con la Direzione Regionale di riferimento, il catering veicolato con preparazione dei pasti presso le cucine delle Sedi Centrali dei Comandi e successiva distribuzione. La consegna dei pasti dovrà avvenire secondo modalità che consentano di mantenere integra la bontà dei prodotti a norma del D.Lgs. n. 193/2007...**).

Per quanto fin qui esposto, visto che **quest'ultimo punto rappresenta anche uno dei requisiti richiesti alle Imprese per poter partecipare alla gara d'appalto**, visto che la mancata osservanza del Progetto di Gestione comporta una serie di gravi conseguenze come ad esempio la mancata fornitura di prodotti biologici, a Km zero e IGP, la scrivente chiede che siano avviate, in tutti i Comandi provinciali, delle attente verifiche sia documentali che di prestazione, secondo le linee guida indicate dalla citata Circolare prot. N. 1323/5636 dell'11/6/2002, ricorrendo a strutture sanitarie in grado di fornire risposte oggettive a tutela e garanzia della sicurezza e della salute dei lavoratori, secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

Nel ringraziare per l'attenzione accordata, restiamo in attesa di un sollecito riscontro e porgiamo distinti saluti.



Il Segretario Regionale

C. S. E. Giuseppe MUSARRA