



# CONAPO

SINDACATO AUTONOMO VIGILI DEL FUOCO

"nella nostra autonomia la Vostra sicurezza"

Sezione Provinciale PADOVA

Padova, 6 marzo 2018

email: [padova@conapo.it](mailto:padova@conapo.it)

PEC: [conapo.padova@pec.it](mailto:conapo.padova@pec.it)

Prot. n. 07/2018

AL SIG. COMANDANTE PROVINCIALE  
VIGILI DEL FUOCO  
PADOVA

via PEC: [com.padova@cert.vigilfuoco.it](mailto:com.padova@cert.vigilfuoco.it)

e p.c., Alla Segreteria Regionale CO.NA.PO.  
[veneto@conapo.it](mailto:veneto@conapo.it)

**Oggetto: MENSA DI SERVIZIO**

Egregio Sig. Comandante,

è noto che il 27.12.2017 è stato firmato con la ditta Elier Ristorazione S.p.A. il contratto per il servizio di ristorazione delle sedi VV.F. della macro area 6, Veneto e Friuli Venezia Giulia per il periodo 01.01.2018 – 31.12.2020.

Nel contratto è riportato 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) nonché di quanto indicato nel **“Progetto di Gestione”** presentato in sede di gara, appositi menù settimanali o mensili, da sottoporre previamente all’approvazione del Comando di riferimento. I menù dovranno essere riportati su un apposito tabellone da apporre all’entrata della sala mensa, in modo da poter essere ben visibile ai fruitori del servizio di ristorazione, e dovrà contenere l’elenco degli ingredienti utilizzati per il confezionamento delle pietanze.”*

Spiace riscontrare che dalle sedi di servizio giungono continue lamentele rispetto al servizio erogato.

In primis ci sono critiche sul fatto che i menù che dovrebbero essere sottoposti all’approvazione del Comando, nelle sedi distaccate, non risultano concordati e le ricette non sono adeguatamente rese disponibili ai fruitori. Poi in considerazione che con questa “nuova gestione” sono già trascorsi due mesi, il personale lamenta che tra quanto servito a mensa e quanto riportato nelle tabelle sopra citate, in termini di **qualità e varietà** dei prodotti e del menù, non vi è corrispondenza. È paradossale constatare che sebbene la ditta offra consulenze mensili da parte di un nutrizionista (che non ci risulta siano ancora mai state effettuate), poi compili i menù per i distaccamenti con degli abbinamenti piuttosto criticabili come ad esempio “pasta, pizza, patate” dove vengono mescolati tra loro carboidrati di tipo diverso.

Ci segnalano inoltre, stoviglie sporche, forni sporchi, in breve la mancata applicazione del piano di sanificazione previsto alle pag. 33 e 34 del “Progetto di Gestione” in molti dei punti previsti, al punto tale che può venire il dubbio che sia adeguatamente seguito il protocollo HACCP. Ci sono lamentele perfino sulla non adeguatezza degli armadietti per gli indumenti da lavoro e sui locali spogliatoio per i dipendenti della ditta, che in alcuni casi, per le sedi distaccate, coincidono con i bagni ad uso del

personale.

La scrivente O.S., pertanto, chiede alla S.V. di dare incarico ai referenti del Comando affinché si superino le criticità menzionate rientrando nei termini del contratto in essere e della normativa vigente; di attivare il Monitoraggio sulla qualità del servizio erogato predisposto dalla Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali.

Restando in attesa di riscontro si inviano  
cordiali saluti.

IL RESPONSABILE PROVINCIALE

CCNAPO

Sindacato Autonomo Vigili del Fuoco

Ernesto Magliocchetti