

R.S.U.
Rappresentanza Sindacale Unitaria
Comando Militare Esercito "Puglia" - BARI
7° Reggimento Bersaglieri – ALTAMURA (BA)
Sacrario Militare – BARI

VERBALE DI ASSEMBLEA

Addì, *martedì 19 settembre 2017*, dalle ore 09.30 alle 11.30, presso la “Sala Azzurra” del Comando Militare Esercito “Puglia” di Bari, ha avuto luogo un’assemblea estesa a tutto il Personale Civile, per discutere i seguenti punti all’O.d.G.:

- qualità ed erogazione del Servizio di Vettovagliamento della Caserma, disciplinato dal:
“CAPITOLATO TECNICO RELATIVO AL SERVIZIO RISTORAZIONE, CATERING COMPLETO, CATERING VEICOLATO E DEI CONNESSI SERVIZI ACCESSORI PRESSO ENTI/DISTACCAMENTI E REPARTI DELLA DIFESA” redatto dal Ministero della Difesa - Direzione Generale di Commissariato e dei Servizi Generali – Roma;
- varie ed eventuali.

Alle ore 09.30 i rappresentanti della RSU, porgono il saluto ai convenuti e dichiarano aperta l’assemblea.

La discussione, verte nel cercare di rendere quando più trasparente la vertenza che risulta già essere stata ufficializzata con una protesta inoltrata al Comandante del CME “Puglia”, a firma della maggioranza di alcuni lavoratori civili in forza presso la Caserma “Picca”.

La protesta è tesa a rappresentare il repentino scadimento della qualità e del servizio della Mensa, che avvalorata la possibilità che, per il personale civile, possa essere adottato come strumento democratico, l’erogazione del buono pasto.

Tale richiesta è suffragata dalla scarsa qualità del cibo somministrato dovuta all’uso di ingredienti scadenti, usati per la preparazione del Menù.

Menù che nel trascorrere delle settimane non apporta alcuna modifica o variazione. Inoltre, a seguito del malfunzionamento della lavastoviglie, mai sostituita e attualmente ancora in disuso da oltre due anni, il vitto è servito in piatti di plastica. Pentolame e stoviglie vengono, per questo, lavate a mano senza pertanto essere correttamente disinfettate, cosa che avviene grazie alle alte temperature che una lavastoviglie industriale può raggiungere. Si ritiene che questo, possa causare la diffusione di infezioni come accertato ultimamente e anche tempo addietro, attraverso esami di laboratorio la “Legionella”.

I lavoratori, a tale proposito, fanno espresso richiamo a:

- rispetto maggiore delle norme di sicurezza sull’igiene da parte degli operatori della Ditta durante la distribuzione dei pasti, muniti di guanti e mascherine conformemente indossati, corredi previsti dalle norme che disciplinano tale servizio, al fine di assicurare l’igiene e contestualmente combattere la diffusione di infezioni che possano compromettere la salute dei commensali (civili e militari);
- l’addetto alla distribuzione al banco, come da regolamento, non può svolgere interventi di pulizia, nei casi di inaspettata caduta al suolo di pietanze dal vassoio;

- il cuoco, non può assumere e sostituirsi in altri ruoli durante il servizio, contribuendo in aggiunta a sveltire il Self Service;
- il personale adibito a svolgere le operazioni di pulizia dei locali della Mensa, per identificarsi, dovrà indossare un camice di colore blu e non adempiere altri ruoli (manipolazione degli alimenti e la distribuzione dei pasti);
- i commensali dovrebbero avere libero accesso alla toilette sita all'interno dei locali della Mensa, da utilizzare per qualsiasi evenienza.

Un forte richiamo, inoltre, viene rivolto agli Organi di Controllo, invitandoli ad esercitare con seria responsabilità il proprio ruolo che impone il richiamo alle norme dell'Igiene e Sicurezza nel Settore Alimentare. Per questo motivo, i presenti chiedono al Comandante di sensibilizzare maggiormente i predetti Organi (Commissione Mensa, Rappresentante per l'Amministrazione, Rls, Responsabile SPP, ecc...) a perseguire il rispetto delle prescrizioni operative attinenti l'espletamento, in tutte le fasi, del servizio di catering e, in qualsiasi momento, e senza preavviso, effettuare verifiche e disporre controlli attraverso l'ASL territoriale, a largo raggio nell'ambito igienico-ambientale e merceologico, secondo quanto previsto dagli aspetti generali e dalle prescrizioni operative disciplinate dal Capitolato Tecnico di COMMISERVIZI.

In caso contrario, nel tempo, e se la problematica non sarà suscettibile dei miglioramenti richiesti, i lavoratori si asterranno dalla partecipazione alla mensa, rinnovando la richiesta del rilascio del previsto buono pasto, laddove venisse accertata il persistere della contaminazione della "legionella" e la mancanza di una lavastoviglie.

Conclusioni

I lavoratori concordano su quanto innanzi esposto e contestualmente invitano i Membri rappresentanti della Commissione Mensa e il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza, a presentare le loro dimissioni

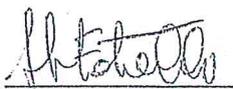
La riunione si conclude alle ore 11:30.

Il presente verbale, consta di 2 (due) pagine numerate-

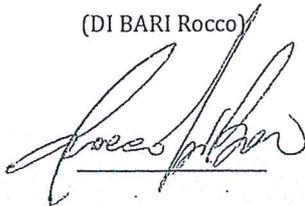
Fatto, letto, ratificato, chiuso e sottoscritto, alla data e nel luogo di cui sopra.-

Per la R.S.U.

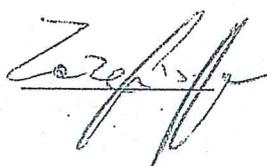
(FATELLI Antonella)



(DI BARI Rocco)



(ZAZA Giuseppe)



(GIAMPIETRO Francesco)

