



Unione Sindacale di Base

---

## Mensa di servizio

### **La mensa di servizio non può essere quella degli altri Corpi dello Stato**

Roma, 12/09/2001

Lavoratori,

con tutte le difficoltà della fase politica contingente, le segreterie nazionali delle OO.SS. di categoria sono state convocate dall'amministrazione per discutere della mensa di servizio.

In sede di riunione la RdB ha ribadito che l'attuale sistema dei pasti refrigerati o altre soluzioni individuate localmente non producono quanto l'amministrazione è obbligata a fornire: cioè la mensa. Infatti, nella maggior parte dei comandi dove è stato adottato il nuovo sistema per la mensa, i lavoratori denunciano problemi di qualità, quantità, nonché il mancato apporto calorico necessario per affrontare le attività di soccorso.

La RdB ha chiesto prima di tutto l'adeguamento di tutti i locali adibiti a cucine in ogni posto di lavoro, in base alle norme previste dal decreto legislativo 155 del 1997 ed alle norme igienico sanitarie, visto l'esiguo numero di sedi a norma. Inoltre ha chiesto l'assunzione di personale con la qualifica di cuoco per ogni sede al fine di garantire il confezionamento della mensa, anche in caso di emergenza, oppure dove è possibile i buoni pasto.

L'amministrazione dal canto suo ha ribadito che la legge finanziaria (DL 388/00) stabilisce che per le Forze armate, della Polizia di Stato, del Corpo della guardia di finanza e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco non è ammessa una gestione della mensa diretta, ovvero il confezionamento da parte del personale. Questa lettura è del tutto discrezionale in quanto all'art.63 non viene esclusa questa possibilità.

L'amministrazione ha proposto uno schema di decreto dove l'affidamento potrà avvenire solo nelle seguenti forme:

- catering completo, mediante l'affidamento ad imprese specializzate del settore il compito di

provvedere presso i locali dei comandi adeguatamente attrezzati, al confezionamento alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali, compresa la fornitura delle derrate alimentari necessarie per il confezionamento

- catering veicolato - mediante il confezionamento dei pasti presso centri di cottura delle imprese appaltatrici oppure presso centri di cottura attivati presso le sedi di servizio con impiego di derrate alimentari fornite dalle stesse imprese trasporto dei pasti già confezionati nel caso in cui il numero dei dipendenti fruitori sia mediamente superiore a 25 unità.
- fornitura dei buoni pasto, nei limiti previsti dalla contrattazione collettiva.

La RdB non ha condiviso, anche perché i presupposti da cui parte l'amministrazione sono quelli di una legge che assimila i vigili del fuoco alle forze di polizia dimenticando che gli altri corpi dello stato per il tipo di turnazione consumano i pasti alla fine del turno di lavoro, mentre i vigili del fuoco necessitano di apporto calorico durante il turno di lavoro, una specificità di cui ci si è dimenticati.

Va detto anche che mentre nella gestione diretta delle mense il personale aveva circa seimila lire nette per l'acquisto delle derrate alimentari ad ogni pasto, con l'esternalizzazione del servizio mensa il personale si vede costretto ad usufruire di un apporto calorico relativo alle tremila cinquecento lire nette che rimangono dopo aver pagato i costi di gestione delle ditte.

**Se vuoi cambiare la mensa cambia lo "chef" alle prossime elezioni RSU**

***In allegato pubblichiamo la circolare del 7 giugno 2001 riguardante l'Art. 63 della legge 38812000 - Servizio mensa - Modelli gestionali.***