

Torino, 5 giugno 1979


In relazione alle intese intercorse in merito al problema della ristorazione aziendale, si conviene quanto segue :


Il Comitato di Coordinamento Centrale di cui all'accordo 2/3/1976, composto da 10 persone, al fine di realizzare un miglior collegamento con i Comitati Ambiente di Stabilimento di cui all'accordo 5/9/1971 potrà richiedere la partecipazione alle riunioni indette di 3 membri dei Comitati Ambiente, eventualmente a rotazione. Quanto sopra allo scopo di scegliere i piatti presentati dai produttori ed esaminare i problemi relativi alla ristorazione aziendale che dovessero sorgere in sede locale.

Nel caso di esame di problemi di carattere generali relativi a grandi aree geografiche, tale numero potrà essere eccezionalmente elevato a richiesta ad un massimo di 10 persone.

A richiesta di una delle due parti il Comitato di Coordinamento effettuerà congiuntamente con carattere di immediatezza e tempestività visite ispettive di controllo presso gli stabilimenti di produzione.

In ogni Sezione, Stabilimento e Filiale il controllo sulla quantità, qualità e riattivazione dei cibi sarà effettuato dai Comitati Ambiente sulla base degli accordi e norme esistenti. Nel caso in cui si siano registrate anomalie, le stesse dovranno essere esaminate immediatamente fra i rappresentanti del Comitato di Ambiente, dell'Azienda e delle Società di gestione. A livello di Sezione, Stabilimento e Filiale si determineranno con il responsabile dell'Azienda e della Società di gestione le modalità per gli assaggi preventivi.






Il monte ore istituito con accordo aziendale del 25/2/1976 viene elevato a 3.500 ore / Anno.

Le eventuali richieste di permesso retribuito per la partecipazione dei membri aggiunti alle riunioni suddette saranno inoltrate con preavviso da parte del Comitato di Coordinamento alle Direzioni delle unità interessate.

A partire dal 18 giugno p.v., con la calendarizzazione indicata nell'allegato n. 1, avrà attuazione presso i ristoranti aziendali il sistema di scomposizione dei pasti presentati dai vari produttori. In tale modo verrà allargata l'attuale gamma delle scelte, essendo consentite 17 alternative di composizione rispetto alle n. 8 attuali (allegato n. 2).

Le modalità, le tempistiche e le attribuzioni di competenze per la preparazione dei menù nelle singole unità operative sono riportate nell'allegato n. 3.

Resta inteso che le parti si incontreranno entro e non oltre il 22 luglio per fissare i nuovi prezzi del pasto tenuto conto dell'incremento del costo dei prodotti, del servizio e della nuova organizzazione.

  
F. G. G. / 72  
P. G. G.  
P. G. G.  
P. G. G.  
P. G. G.  
P. G. G.

  
P. G. G.  
P. G. G.

MODALITA' PREPARAZIONE MENU'

90 giorni prima dell'inizio del mese a cui è riferito il menù in esame, il Coordinamento Centrale riceverà da ogni produttore la gamma dei piatti disponibili per operare la scelta dei 12 primi, 12 secondi, 12 contorni da utilizzare per la formazione del "menù guida" per quattro quindicine. In ogni quindicina, ovviamente, saranno utilizzati 10 / 10 / 10 dei 12 / 12 / 12 piatti sopra indicati, i 2 / 2 / 2 rimanenti per ogni fornitore saranno utilizzati per eventuali sostituzioni.

75 giorni prima del termine sopra indicato, l'elenco delle disponibilità scelte dal Coordinamento Centrale sarà trasmesso ai Servizi del Personale dei singoli Enti FIAT affinché procedano, congiuntamente ai membri del Comitato Ambiente, alla stesura del menù locale, rielaborando il "menù guida" mediante l'utilizzo dei 12 / 12 / 12 piatti disponibili per ogni produttore.

entro 60 giorni la Direzione dei singoli Enti interessati alla preparazione dei menù locali faranno pervenire al Coordinamento Centrale il menù definitivo concordato con il Comitato Ambiente.

I successivi 60 giorni verranno utilizzati dai produttori e dai gestori per programmare, realizzare e distribuire la produzione in modo da assicurare la disponibilità dei piatti prescelti in ogni Ente per l'utilizzo da parte degli utenti della ristorazione.

I 10 / 10 piatti freschi freddi (secondi e contorni) saranno individuati dal Coordinamento Centrale e indicati a menù per tutte le unità operative dell'area piemontese, ligure e di Desio.

Per le unità operative dislocate in altre aree il menù dei piatti freschi freddi sarà definito in sede locale con il gestore.

*Handwritten signatures:*  
A.R. / P. / S. / B.

*Handwritten initials:* R.R.