



Coordinamento Veneto

Vigili del Fuoco

- **Direzione Interregionale Vigili del Fuoco Soccorso Pubblico Difesa Civile Veneto e T.AA.**

E p.c.:

- **Direzione Centrale per l'Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali**
- **Comandi VV.F. Veneto**
- **Coordinamento Nazionale FPCGIL Vigili del Fuoco**

Oggetto: Contratto Servizio Ristorazione – 01/01/2025

Con la presente, la scrivente **FP CGIL Vigili del Fuoco del Veneto**, intende esprimere il disagio dei Lavoratori per il Contratto di Ristorazione che verrà attivato dal 01 gennaio 2025.

E' stato esperito in data 13/07/2023 un incontro sindacale, nel quale sono state recepite le ricognizioni effettuate nei Comandi della Regione, a seguito di confronto con le OO.SS. provinciali, sulla tipologia di servizio di ristorazione da erogare nelle mense di servizio.

Pervengono notizie alla scrivente, che in alcune sedi VF, Centrali e Aeroportuali, verrà erogato il *catering parziale o veicolato*, nonostante che la concertazione regionale prevedesse solamente una sede che accoglieva favorevolmente questa tipologia di servizio e che le cucine di molte sedi distaccate siano idonee al *catering completo* ed in possesso delle autorizzazioni sanitarie prescritte dalla vigente normativa in materia, che ci risulta siano state verificate dai Medici dei Comandi.

*Nella nota DCRIS LOG 15202 del 8/6/2023 si sottolinea che il modello gestionale del catering completo, **dovrà essere garantito, oltre che per le sedi centrali dei Comandi, anche presso le sedi aeroportuali ed i reparti volo**, le strutture centrali di formazione, inclusi i poli didattici territoriali, sia per il pasto diurno che per il pasto serale e pertanto, non si comprende la motivazione per la quale ci si sia orientati su altre tipologie di servizio.*

Siamo consapevoli che alla gara ha partecipato solamente un'azienda e forse ciò può aver condizionato gli esiti della procedura, ma riteniamo doveroso notare la poca appetibilità per le aziende del settore ristorazione del nostro appalto, perché articolato su molte sedi con un numero ridotto di presenze, ma anche per le poche risorse economiche nella base d'asta che sottovaluta gli effetti dell'inflazione economica e non garantisce ai Lavoratori del Corpo un pasto dignitoso durante il servizio che espletano quotidianamente alla popolazione.

Inoltre, intendiamo sottolineare che il valore del buono pasto di 7 euro risulta troppo esiguo e deve essere rivalutato per i medesimi aspetti sopracitati.

Rispetto alla soluzione del catering veicolato, si cita testualmente il
CAPITOLATO DI GARA:

“Il servizio di ristorazione è espletato secondo i seguenti modelli gestionali:

a) catering completo (gestione mensa interna), da effettuarsi nelle sedi, anche aeroportuali, dotate di idonea cucina e in possesso delle autorizzazioni sanitarie prescritte dalla vigente normativa in materia, indipendentemente dal numero di presenze;

b) catering parziale, da effettuarsi presso le sedi dotate di idonea cucina di cui alla lettera a), indipendentemente dal numero di presenze.

Il **catering completo** comprende la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti presso la sede di consumo, con generi alimentari approvvigionati autonomamente dall'Impresa in conformità alle prescrizioni della documentazione di gara e dei CAM Ristorazione. La gestione del servizio comprende, altresì, l'attività di pulizia, riassetto e lavaggio degli utensili, attrezzature e locali utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti. Gli impianti, le attrezzature, gli arredi e la stoviglieria (eccetto la coltelleria da cucina) sono dati in uso gratuito dalle sedi interessate.

Il **catering parziale** prevede la fornitura e la distribuzione dei pasti presso la sede di servizio con materie prime o semilavorati approvvigionati autonomamente dall'Impresa in conformità alle prescrizioni della documentazione di gara e dei CAM Ristorazione. Il servizio prevede di confezionare o completare, cuocere o riscaldare, razionare e distribuire i pasti nella sede di consumazione. Le pietanze sono preparate con derrate cotte o completate in loco da personale dell'Impresa, utilizzando gli spazi e le attrezzature esistenti presso le sedi di servizio, eventualmente integrate a cura dell'Impresa stessa (ad es. forno a microonde, fornello, griglia, frigorifero, ecc.) dove necessario. L'Impresa può avvalersi di prodotti semilavorati freschi (ad es. verdura cruda lavata e tagliata, verdura precotta, sughi e condimenti già preparati, arrostiti, alimenti preconfezionati con esclusivo riferimento ad insaccati, formaggi, yogurt e dolci). Si fa rinvio a quanto prescritto dai CAM in merito alle monoporzioni, ferme restando eventuali superiori esigenze igienico-sanitarie. Il servizio tiene conto della disponibilità e delle caratteristiche dei locali e delle attrezzature delle rispettive sedi.

L'Impresa è tenuta, mediante **catering parziale**, all'espletamento delle operazioni di razionamento e distribuzione dei pasti anche nelle sedi prive di impianti ed attrezzature per la preparazione e la cottura, ferma restando l'idoneità igienico-sanitaria dei locali.

In ogni caso, il servizio di catering parziale comprende l'attività di pulizia, riassetto e lavaggio degli utensili, delle attrezzature e dei locali utilizzati per la fornitura, la distribuzione e la consumazione dei pasti.”

Risulta evidente che non sia previsto il catering veicolato monoporzione, se non per eventuali superiori esigenze igienico-sanitarie che per quanto riguarda il CNVVF, riteniamo siano solamente quelle riguardanti le micro e macro emergenze o interventi di S.T.U. nel quale la ditta appaltatrice trasporta il pasto nei luoghi emergenziali.

Pertanto, in considerazione dell'imminente avvio del nuovo appalto di ristorazione, si chiede di fornire un chiarimento rispetto alle tipologie di servizio che verranno erogate nelle sedi VF del Veneto e la certezza del rispetto del Capitolato di Gara, per garantire ai Lavoratori del CNVVF un servizio di ristorazione dignitoso.

In attesa di urgente riscontro, si porgono
Cordiali Saluti

Venezia 08/12/2024

COORDINATORE FPCGIL VVF VENETO

Andrea RESIDORI

firmato digitalmente