



VV.F. - Unione Sindacale di Base settore Vigili del Fuoco

MENSA OBBLIGATORIA DI SERVIZIO DELLE SEDI VVF TOSCANA



Firenze, 23/02/2023

Al Direttore Regionale CNVVF Toscana

Dott. Ing Marco **FREZZA**

Oggetto : mensa obbligatoria di servizio.

Gentile Direttore,

nell'ottica di una proficua collaborazione intendiamo esporle le nostre posizioni in merito a singoli argomenti/settori dove riteniamo sia necessario intervenire ai fini di ricondurre gli stessi ad un più funzionale ed efficiente ruolo.

A questa nota ne seguiranno altre per portarle alla sua attenzione nello spirito di una proficua collaborazione.

In Toscana è in essere dal 2021 un contratto di affidamento del servizio ristorazione a "Fabbro Food Spa e Ristoservice Srl".

L'appalto affida alle società la preparazione e somministrazione di pasti come da tabelle nutrizionali (allegato n.5 del Contratto) attraverso menù stagionali (allegato n.6), tutto nel rispetto dei parametri nutritivi e di grammature.

Lo stesso articolo 2 del Contratto prevede il trasporto di derrate alimentari, la preparazione, il riassetto, la pulizia e disinfezione dei locali e la manutenzione ordinaria e straordinaria.

Le comunichiamo che molti comandi segnalano che la preparazione dei pasti avviene con materie prime di scarsa qualità e senza seguire la stagionalità e l'alternanza prevista dal contratto. I pasti sono spesso preparati con verdure surgelate, si preparano prevalentemente carni di maiale, tacchino, pollo per i contorni la quasi totalità delle verdure è surgelata; i piatti alternativi (piatti freddi) hanno quasi

sempre latticini di provenienza estera mentre sul contratto si parla di utilizzo prodotti DOP, IGP, STG, biologici, a filiera Corta, km 0.

Nessuno ha mai visto cereali integrali (pane e pasta) nelle mense delle sedi seppur previsti nel contratto. Spesso mancano i condimenti (olio in particolare) e non ultimo non vengono rispettate nemmeno le grammature previste.

- Firenze: non rispondenza materie prime rispetto al contratto e insufficiente servizio di pulizie nelle sedi di Ovest e Centrale.
- Massa Carrara: non rispondenza materie prime rispetto al contratto.
- Grosseto: non rispondenza materie prime rispetto al contratto.
- Pistoia: non rispondenza materie prime rispetto al contratto e nei distaccamenti di Montecatini, Pescia e San Marcello P.se le lavastoviglie/sterilizzatrici sono guaste da mesi senza che nessuno se ne occupi. Questo determina il lavaggio delle stoviglie solo a mano pregiudicando la sterilizzazione delle stesse. Nella sede Centrale i piatti sono databili a reperti degli anni '80.

- Lucca: non rispondenza materie prime rispetto al contratto. Frutta consegnata una sola volta a settimana, pane già tagliato e confezionato singolarmente, formaggio grattugiato e olio oliva introvabile.
- Livorno: non rispondenza materie prime e dei menù rispetto al contratto. Scarse pulizie nei locali cottura e mensa

Ragioni per cui siamo a chiederle urgente riscontro e intervento.

Cordiali Saluti.

per il Coordinamento USB VVF Toscana

Claudio Mariotti