Frode alimentare, FILCAMS CGIL Treviso: “Indagine ha scoperchiato un sistema che svalorizza il lavoro e favorisce appalti al ribasso”

Comunicati Filcams - 02/08/2023



Frode alimentare, FILCAMS CGIL Treviso: “Indagine ha scoperchiato un sistema che svalorizza il lavoro e favorisce appalti al ribasso”
Il sindacato: “Tutelare lavoratrici e lavoratori e rivedere l’appalto nazionale”

La FILCAMS CGIL di Treviso esprime la sua preoccupazione in merito all’indagine per frode alimentare ancora in corso nei confronti di alcuni dirigenti delle aziende di ristorazione collettiva del gruppo Elior Ristorazione e Hospes. Fra le quattro caserme del Triveneto oggetto dei rilevamenti di alimenti non biologici e cibi non commestibili preparati giorni prima della consegna, c’è anche il 3º Reparto Aeromobili dell’Aeronautica militare di Treviso, dove le derrate fino a qualche mese fa provenivano dal centro di cottura di Olmi di San Biagio di Callalta, chiuso lo scorso giugno col conseguente trasferimento degli addetti in altri appalti.

“Il nostro primo pensiero è la tutela delle lavoratrici e dei lavoratori delle mense, che già da molti anni vedono diminuire la qualità del lavoro e del servizio – dichiara **Nicole Chirici della FILCAMS CGIL di Treviso** – e ci auspichiamo che l’inchiesta in corso faccia luce al più presto sulle responsabilità e sulle anomalie in materia di sicurezza alimentare e sulle violazioni del capitolato di appalto, fatti ancor più gravi e allarmanti se consideriamo che si tratta di un appalto del Ministero della Difesa.

Nelle caserme dell’esercito e dell’aeronautica militare si riscontra da molto tempo, in particolare nei cambi appalto succedutisi negli ultimi cinque anni, una progressiva riduzione delle addette e degli addetti e, parallelamente, una perdita di qualità e puntualità dei rifornimenti, oltre alla carenza di strumenti di lavoro per cucinare e servire che spesso non arrivano – prosegue la Chirici – Sicuramente la centralizzazione della gara di appalto al

Ministero a Roma non aiuta, in quanto da un lato limita l’agibilità dei committenti locali nel determinare standard e costi delle materie prime, ovviamente differenti da regione a regione, dall’altro disincentiva il contrasto al cattivo operato delle aziende appaltatrici, e di certo il tutto porta a favorire aggiudicazioni al ribasso.

Come FILCAMS CGIL di Treviso rivendichiamo allora la necessità di incremento del personale e delle professionalità e segnaliamo la troppo frequente disorganizzazione strutturale che inficia le condizioni di lavoro e del servizio. Restiamo vigili rispetto a qualsiasi mutamento di gestione possa conseguire all’esito delle indagini e continuiamo a richiamare l’attenzione delle committenti e degli Enti Preposti alla sorveglianza delle gare di appalto. È necessario puntare sulla differenza positiva che può fare un protocollo genuino basato su costi sostenibili della manodopera, delle forniture e della sicurezza alimentare. Basti pensare alla mensa di Canizzano, che da provvisoria tendata è passata a mensa con cucina interna, che conta 3 addette mensa a 16 ore medie di contratto e altre 2 addette alla cucina per una media che può andare dai 180 ai 220 pasti.

Ufficio Stampa