

Premesso che:

- il servizio mensa dei mesi di marzo e aprile ha risentito pesantemente del cambio di appaltatore: la JD ad aprile è subentrata alla ditta Lindoor, fallita a febbraio, nell'appalto di fornitura di servizio mensa, in scadenza il prossimo ottobre 2016;
- nello stesso periodo si è insediato il nuovo Responsabile di Esecuzione del contratto ENEA, Sig. Fabio Conte;
- tra pagamenti non evasi di fornitori e cambiamenti introdotti dal sig. Conte, in questi mesi è mancata la programmazione di acquisti e l'organizzazione della cucina su menù settimanali prestabiliti;
- questa situazione si è protratta per tutto maggio senza motivo, essendosi ormai insediati sia la ditta e che il nuovo Responsabile

Visto ed evidenziato che il menù:

- deve essere fornito ed esposto dalla ditta appaltatrice (Articolo 3.3 pagina 6 dell'Allegato 3 alla Disposizione 201/2013/COMM) "con l'elenco delle materie prime utilizzate e le proprietà nutrizionali (apporto calorico, quantità di grassi) al fine di informare gli utenti soggetti a particolari allergie alimentari";
- viene stabilito dalla ditta in collaborazione con il Direttore di Esecuzione dell'Enea e con la Commissione mensa (Art. 10 pag. 19 stesso All.) che si limita unicamente a suggerire alcune pietanze confidando pienamente sulla professionalità degli addetti della Mensa

Per correttezza d'informazione, la Commissione Mensa (CM) sottolinea che:

- ha cercato per tutto il mese di maggio di ottenere che la ditta stilasse il menù, proponendo anche delle bozze sulla falsa riga di menù delle ditte precedenti, e di convincere il sig. Conte ad esigerlo;
- consapevole dell'Art.3.3 sopracitato e sue implicazioni, non ha mai preteso di elaborare il menù, come viene detto nella pagina dedicata dell'intranet Casaccia (http://centrocas.casaccia.enea.it/index.php?option=com_content&view=article&id=181&Itemid=412);
- ha sostenuto e promosso la creazione della pagina web suddetta, per consentire maggiore trasparenza ed informazione agli utenti, e per questo ringrazia il collega Davide Bicchielli;
- ha sostenuto e promosso la pubblicazione del menù stagionale per mettere al corrente l'utenza del servizio corrisposto. Dopo varie insistenze e resistenze, è stato ottenuto solo il menù del mese di giugno per cui
- sollecita la stesura e pubblicazione del menù estivo, per i prossimi mesi.

La CM ricorda, inoltre, che:

- non è mai entrata nel merito e nelle modalità delle preparazioni, a meno di chiedere l'applicazione del manuale di autocontrollo HACCP della ditta;
- ha sempre richiesto di fornire un pasto adeguato e bilanciato nelle specifiche nutrizionali richiamando l'art. 4 pag 10 dell'All. 3 Disp n 201/2013/COMM dove vengono indicate di massima le composizioni dei menù settimanali;
- ha sempre controllato, con piena collaborazione del Sig. Pino Grandi, fino alla nomina dell'attuale Responsabile, la conformità al capitolato delle derrate alimentari utilizzate dalla ditta e delle quali ha sempre dato relazioni fotografiche (si veda la pagina della CM sul sito RSU Casaccia <http://rsu.casaccia.enea.it/mensa.html>)