

All'Ing. Marco Citterio – RUP e direttore CR Casaccia  
Al Sig. Michele Tarantola – Amministratore Delegato Lindoor Servizi Srl

## **Oggetto: Problematiche del servizio mensa nel CR Casaccia**

Gentile Ing. Citterio, Gentile Sig. Tarantola,

a seguito degli incontri avuti con i responsabili P. Grandi e L. Falato della Lindoor nell'ultimo mese, la Commissione Mensa della RSU Casaccia ritiene opportuno portare alla Vostra conoscenza le gravi criticità segnalate e discusse con loro, di seguito elencate:

### **- Qualità dei cibi**

- Pane di qualità non più accettabile da mesi nonostante non sia imbustato: si è richiesto di insistere col fornitore sulla qualità, o di cambiare fornitore, o almeno di ritornare all'imbustamento visto anche lo stato poco igienico delle ceste con cui viene trasportato
- Uso eccessivo di verdure congelate anche se di stagione (fagiolini, carote, broccoli)

### **- Quantità dei piatti serviti**

- Quantità del secondo non corrispondente alla grammatura richiesta dal capitolato (tacchino arrosto in fettine, pizza ripiena con "velatura" di prosciutto cotto e di formaggio)
- grammatura dell'insalata assolutamente insufficiente e servita in piatti fondi e non in ciotole come richiesto tante volte
- Presenza di frutta con grammatura non corrispondente al capitolato e mancata comunicazione al personale di prendere maggiore quantità quando questo accade

### **- Approvvigionamenti**

- Utilizzo di latte UHT per cucinare non conforme al capitolato
- Utilizzo di uova non conformi al capitolato
- Utilizzo di Formaggio "Grana Padano" grattugiato contenente proteine dell'uovo (da lista ingredienti): il formaggio non deve contenere uovo e teoricamente va grattugiato in prossimità del servizio. Inoltre non può essere mantenuto in grandi contenitori per più giorni
- Grana padano come secondo, mentre il capitolato prevede parmigiano reggiano
- Acquisti insufficienti di pietanze che finiscono troppo presto rispetto all'orario previsto da capitolato (ad esempio le verdure fresche cotte)
- Acquisto insufficiente di pane integrale rispetto alla domanda
- Mancanza di verdure fresche crude, nonostante la stagione favorevole, come i pomodori nel periodo estivo serviti solo per il piatto unico
- Mancanza cronica di alimenti previsti dal capitolato, per altro presenti in altre mense romane dell'ENEA, quali la bresaola e il pesce spada
- Limoni: la scorsa settimana puzzavano di petrolio
- utilizzo smodato di patate onnipresenti come "verdure cotte"

### **- Pulizia**

- Bicchieri opachi a causa del calcare presente nella lavastoviglie stessa
- Posate sporche
- Piatti macchiati nelle crepe della ceramica
- scarsa pulizia dei locali mensa, pavimenti, dispenser, etc
- mancato utilizzo dei guanti

- taglieri ancora macchiati, necessitano di pulizia profonda o "limatura/molaggio". Viene ribadito l'uso esclusivo e non promiscuo degli stessi per le singole unità merceologiche
  - Stanza lavapentole con scaffali incrostati di calcare, pentole e contenitori d'acciaio non molto puliti
- **Manutenzione:**
- Montacarichi ancora rotto
  - Lo sterilizzatore dei coltelli non funziona
  - I beverini non sono funzionanti, l'unico superstite eroga solo acqua liscia in piccolissima quantità
  - I cuochi lavorano solo con una brasiera rendendo difficoltosa la preparazione delle diverse pietanze da preparare con lo stesso strumento nella stessa giornata. Inoltre limitano la quantità delle pietanze preparate per il servizio intero, necessitando di una cottura anticipata ed un successivo suo mantenimento a temperatura adeguata per il servizio (ad es. sugo, risotto, verdure ripassate, etc)
  - di due forni uno solo cuoce al vapore
  - accensione di impianti di difficile attuazione
  - macchine del caffè: il caffè a volte ha un sapore di bruciato
- **Altre notazioni sul servizio**
- Riso: mantenuto per più giorni, e durante il servizio, all'occorrenza, allungato in acqua dove è stata cotta la pasta, senza darne comunicazione all'utenza
  - preparati come polpette, hamburger, spinacine, polpettoni etc.: spesso manca l'informazione sul contenuto degli ingredienti utilizzati nella preparazione
  - Lavaggio delle verdure non sufficiente e senza "amuchina"
  - Le mozzarelle con grammatura insufficiente per pietanza "secondo" (Santa Lucia 100gr) vengono sempre accompagnate da altro formaggio posizionato sopra la confezione non curanti delle minime norme igieniche
  - Utilizzo eccessivo di plastica (piatti e bicchieri) consentite in capitolato solo in eventi straordinari
- **Problemi strutturali da risolvere con ENEA**
- Rubinetto della vasca di lavaggio delle verdure con portata dell'acqua assolutamente insufficiente

Di queste criticità, molte sono state segnalate sin dall'inizio del servizio e continuano a persistere. Sollecitiamo Lindoor a risolverle in modo serio e definitivo.

Alcune problematiche, invece, riguardano la manutenzione delle attrezzature della cucina, sono imputabili ad ENEA, e sono particolarmente dannose per la preparazione delle pietanze, mettendo gli addetti della Lindoor in condizioni molto difficili di lavoro. Di queste problematiche, infine, alcune sono anche fastidiose per i dipendenti, come nel caso dei beverini, soprattutto alla luce del fatto che in altre mense, dove non esistevano, sono state acquistati nuovi di zecca (Mensa della Sede Legale di Roma).

Invitiamo ENEA ad intervenire e porvi rimedio senza ulteriori indugi.

Distinti Saluti

Commissione Mensa – RSU Casaccia

Casaccia, 10 ottobre 2014

