

## **RESOCONTO INCONTRO del 18 MARZO 2014 tra SINDACATI, UCP e RUP contratto mensa**

In primo luogo tutti i sindacati hanno riportato in maniera corale le lamentele riguardo al bando di gara stabilito dall'ENEA, fatto al massimo ribasso e con la decurtazione di una parte del pasto.

L'elencazione delle carenze del servizio mensa con la nuova ditta è stata molto lunga. E' stato sottolineato che dove il controllo ad opera del personale preposto viene attuato, l'utenza è mediamente soddisfatta. Invece dove il servizio non è sottoposto a un accurato controllo delle derrate, dei pesi erogati e non viene dato ascolto alle segnalazioni dei dipendenti nonché alle sollecitazioni della commissione mensa, il servizio tende a livelli veramente impresentabili.

Abbiamo rimarcato inoltre che l'assenza di sanzioni a seguito di disservizi riscontrati (ad esempio nel centro di Casaccia) non è riconducibile ad un servizio impeccabile, ma denota inadempienze, oltre che da parte della ditta, anche da parte dell'ENEA.

Nello specifico, la Commissione Mensa – RSU Casaccia ribadisce i seguenti problemi incontrati nello svolgimento dei controlli degli ultimi quattro mesi:

- mancato rispetto delle relazioni sindacali: la commissione mensa non viene ascoltata, non viene coinvolta ne' informata di decisioni importanti (cambiamenti di menù, aggiunta di piatti a pagamento, pagamento dei contenitori dei pasti da asporto...), non viene riconosciuta nel ruolo ispettivo in assenza del responsabile ENEA
- mancanza del responsabile di esecuzione del contratto quando arrivano le derrate per adeguati controlli
- pulizia del locale mensa piuttosto sommaria
- mancanza di collaborazione nella stesura del menù
- mancato rispetto del menù non concordato
- mancata permanenza delle pietanze previste da menu fino a 15 minuti prima lo scadere del servizio
- pietanze scarse nel peso e non corrispondenti alla specifiche del capitolato
- sostituzione arbitraria delle pietanze del menù con altre pietanze non equivalente ne' sul piano energetico ne' tantomeno su quello economico
- la presenza del personale al bar nelle ore di punta (2 persone al banco ed una cassa) è insufficiente e non corrispondente al capitolato
- verdure di stagione congelate e non fresche come da capitolato
- competizione dei piatti a pagamento con piatti del menù
- abuso di carne suina nell'arco della settimana e mancata presenza di carne bovina di prima scelta come da capitolato
- abuso di patate in ogni forma come contorno
- mancata comunicazione del responsabile dell'appaltatore con cui la commissione mensa possa interagire.
- Inoltre tutte le azioni sostenibili ottenute e portate avanti nella gestione precedente sono state azzerate (acqua in bottiglie di vetro per ridurre i consumi di plastica).

L'RSU Casaccia ribadisce l'urgenza di iniziative in grado di mettere la Commissione mensa nella condizione di operare attraverso un interscambio costruttivo che veda la responsabilità ENEA dalla parte dei lavoratori per un servizio conforme almeno al capitolato, con controlli seri e puntuali ed applicazioni di sanzioni quando necessario.