

All'Ing. Marco Citterio – RUP contratto del Servizio Mensa dell'ENEA  
A RSU Casaccia

Oggetto: DIMISSIONI COMMISSIONE MENSA

Egregio Direttore, egregie ed egregi RSU,

desideriamo inoltrare formali dimissioni della Commissione Mensa RSU Casaccia come già anticipato verbalmente nella riunione RSU – ISER del 07/07/2016.

Le motivazioni che ci hanno spinto alla resa sono varie e purtroppo risiedono soprattutto nella mancata possibilità di collaborazione con il Responsabile di esecuzione di Contratto nominato nel mese di febbraio.

Abbiamo provato sin dall'inizio a instaurare un rapporto collaborativo mirato a consegnare una memoria storica del nostro operato con i precedenti interlocutori Marciani e Cipolla.

Siamo sempre stati consapevoli del nostro ruolo e dei suoi limiti che non abbiamo mai travalicato. Abbiamo avuto molti momenti di sconforto soprattutto perché sapevamo che solo il responsabile di esecuzione di contratto ha l'autorità e la legittimità di far rispettare il capitolato alla ditta. Con rispetto dei ruoli e civiltà, possiamo dire di aver portato avanti per mesi un lavoro, anche *in absentia* di responsabile, che ha dato i suoi frutti.

Dopo l'arrivo del nuovo Responsabile non siamo più riusciti a condurre le ispezioni in maniera serena e collaborativa, assistendo ogni volta ad esternazioni e considerazioni pesanti e non consone all'incarico istituzionale ricoperto dal Sig. Conte. Non ultimo l'episodio riportato nel verbale della commissione del 18 aprile u.s..

Riteniamo queste dimissioni un fallimento personale e professionale per tutti noi membri della CM, e ci assumiamo le nostre responsabilità nel non aver saputo gestire la situazione. Lasciamo il campo a colleghi che sapranno fare meglio.

Alleghiamo, se avrete l'interesse e la pazienza di leggere, un elenco di considerazioni e di eventi circostanziati che hanno contribuito a colmare il nostro potenziale di tollerabilità fino alla risoluzione collettiva delle dimissioni.

Consapevoli che questa nostra assenza rappresenti un sollievo per molte persone,

porgiamo cordiali saluti

Casaccia 22 settembre 2016

Commissione Mensa

Allegato alle dimissioni commissione mensa Casaccia

Ricordiamo che dal 1 luglio 2015 il referente Enea (Arch. Cipolla) era totalmente assente perché trasferito presso la Sede legale Enea a Roma. In tale periodo abbiamo raggiunto un discreto livello di qualità del servizio, avendo cercato noi di accertarci che sia le derrate acquistate che il menù proposto dalla ditta corrispondessero alle specifiche di qualità, aderenza stagionale e varietà per ingredienti come da capitolato (ad es verdura e frutta a Km zero, zone FAO adeguate per prodotti ittici etc). Il tutto è stato condotto in piena serenità e collaborazione da parte del Sig. Pino Grandi, Direttore d'impianto, e di tutto il personale della ditta appaltatrice.

La Commissione Mensa, come da capitolato, costituisce un ausilio, e certo non ha mai voluto sostituire il ruolo del Responsabile Enea, per questo motivo alla nomina del Sig. Fabio Conte abbiamo sperato in una sinergia dei ruoli. Inizialmente, ad onore del vero, riconosciamo che il suo impegno ha portato a notevoli migliorie per le condizioni igieniche delle strumentazioni (cappe senza filtri da molto tempo finalmente rimontate e adeguatamente sgrassate, servizi igienici del personale finalmente degni di questo nome), ottimizzazione delle linee di distribuzione, miglioramento della qualità della frutta e del pane.

### "PECCATO CHE:"

a fronte delle migliorie apportate abbiamo fatto ingresso notevoli problematiche. Evidenziamo a titolo meramente esemplificativo alcuni punti di disaccordo che abbiamo avuto con il Responsabile Sig. Fabio Conte:

1) Non rispetto del capitolato ovvero rispetto arbitrario di alcuni articoli:

a- La prima azione del Responsabile, sig. Conte, è stata quella di eliminare i piatti "caldi" dal così detto cestino, ovvero il pasto sostitutivo che i colleghi usavano prendere da asporto. La ditta non ha mai manifestato disturbo nel fornire il servizio caldo anche da asporto, ma il nuovo Responsabile, vedendo a suo dire un rallentamento della fila snack, ha deliberatamente deciso in tal senso. Sottolineiamo che la maggior parte dei colleghi che chiedono i piatti caldi nel cestino vengono prima delle 12, in un orario di "morbida" del servizio;

b- nonostante numerose sollecitazioni e richieste della commissione mensa, Il Responsabile Sig. Conte ha deciso di non esigere la stesura di un Menu stagionale giustificando tale azione con la possibilità di non poter aderire allo stesso per mancanza di personale.

Ricordiamo che nella eventuale e spiacevole evenienza di assenza del personale mensa lui e solo lui, il Responsabile Sig. Conte, può e deve pretendere dalla ditta la sostituzione, pena azione sanzionatoria, piuttosto che contestare l'assenza del personale dovuta ad istituti legittimi dei lavoratori quali L.104, malattie e ferie con considerazioni personali e discutibili non consone al ruolo istituzionale che ricopre.

c- Nonostante il capitolato preveda la preparazione ed erogazione di pasti *ad hoc* per persone affette da patologie specifiche alimentari e l'insistenza della commissione mensa nell'esigerlo, la fila preposta a tale erogazione risulta mancante di tali pietanze. (riso cotto nell'acqua della pasta, minestrone senza sale mancante per diversi giorni, verdure fritte proposte quotidianamente o gratinate, etc). Anche in questa occasione, la reazione del Sig. Conte si è concentrata sulla "seccatura" che tali colleghi rappresentano per il servizio, nonostante l'esiguo numero.

d- pietanze ripetute nell'arco della settimana senza garantire i livelli di variabilità nutrizionale richiesti da una mensa aziendale capitolato (ad esempio melanzane alla parmigiana proposte come secondo, in contemporanea alla pasta con le melanzane come primo e alle melanzane gratinate come contorno, e così via per tutta la settimana).

e- Pietanze non propriamente di stagione (tortellini in brodo) riproposti nei giorni successivi come tortino di pasta.

f- mancata esposizione del menù con specifiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti usati nelle preparazioni (ad esempio uso di verdure fritte anche per piatti freddi o primi all'apparenza leggeri, pasta primavera).

g- uso reiterato di verdure fuori stagione congelate piuttosto che verdure di stagione a Km zero.

h- uso di carne mista (pollo, manzo e maiale) per la produzione di hamburger, assolutamente vietato dal manuale di autocontrollo HACCP della ditta.

h- assenza delle pietanze proposte fino al 15 minuti prima della chiusura del servizio.

Tutte le voci sopra citate sono presenti nel capitolato come possibili cause per elevare sanzioni da parte del Responsabile alla Ditta.

2) problemi d'interazione con la Commissione ed alcuni utenti del servizio.

Oltre ai continui sproloqui del Sig. Conte ad ogni ispezione, che nulla avevano a che fare con la mensa (manifestazione di nostalgie politiche che avrebbero aiutato l'ordine e la disciplina del personale della mensa e del Paese tutto; frasi colorite verso colleghi di altre strutture e verso lo stesso personale della mensa), vogliamo sottolineare un evento particolarmente grave.

In occasione di segnalazione di un disservizio da parte dell'utenza (mancanza da almeno 10 giorni del minestrone nella fila dietetica), il Sig. Conte ne ha addossato la responsabilità alla Commissione mensa, ben sapendo che questa non solo non poteva influire sulla scomparsa della pietanza ma ne aveva da sempre preteso la presenza quotidiana. Riteniamo questo un comportamento estremamente lesivo della dignità professionale della Commissione tutta e, l'aver fornito notizie non corrispondenti alla verità addossando ad altri responsabilità proprie, qualifica il comportamento e va a inficiare il ruolo istituzionale che ricopre.

3) Ingerenze sul personale della ditta.

Segnaliamo che, durante le nostre ispezioni, abbiamo rilevato un comportamento del Sig. Conte nei confronti degli addetti della ditta non corrispondente al suo incarico di responsabile ENEA ma piuttosto confacente a un ruolo attribuito di direttore d'impianto, travalicando i suoi compiti e calpestando le professionalità dei lavoratori, sia nella preparazione delle pietanze che nell'organizzazione del lavoro (assegnazione di mansioni, a volte addirittura di sede).