

## **LETTERA APERTA DELLA COMMISSIONE MENSA ALLA RSU CASACCIA**

L'attuale Commissione Mensa si è insediata più di un anno fa in seguito al rinnovo della RSU. Come previsto dal regolamento RSU, la partecipazione alla Commissione era (e rimane) aperta a tutti i colleghi della Casaccia, per cui la Commissione risulta composta da quattro membri della RSU affiancati da circa una decina di volontari.

La situazione che la commissione si è trovata ad affrontare era già drammatica, conseguente all'aggiudicazione, ad un ribasso fortissimo e da parte di una piccola ditta, dell'appalto sulla totalità delle mense ENEA, con tutte le differenze legate alla grandezza e localizzazione dei vari centri. In questo contesto, la commissione si è trovata di fronte:

- una ditta aggiudicatrice, la Puliedil, che cercava di massimizzare i profitti riducendo i costi: nella mensa più grande (Casaccia) magazzini vuoti, niente sostituzioni e politica del personale autoritaria (continui ritardi nel pagamento degli stipendi e una serie di sospensioni punitive dal lavoro assolutamente immotivate, poca disponibilità a incontrare i lavoratori e a rispettare gli accordi);
- un ENEA, i cui responsabili (Direzione Centro e Responsabile d'esecuzione del contratto) a parole sollevavano dubbi sulla congruità del ribasso aggiudicato e sulla possibilità di scongiurare il fallimento di Puliedil, ma poi di fatto, nel loro ruolo di responsabilità, agivano, o meglio non agivano, con il classico atteggiamento delle "mani legate" (le regole "non le facciamo noi") e di paternalismo verso i lavoratori rinunciando ad esigere il rispetto del contratto, soprattutto dopo l'aggravarsi dei conti del Centro e delle difficoltà a rispettare i pagamenti.

Stretta tra queste due controparti, la commissione ha trovato una situazione del servizio mensa allarmante:

- Nessuna manutenzione né controllo delle attrezzature delle cucine: surgelatori con guarnizioni rotte e condizioni di conservazione dei surgelati fuori-legge, mancanza di zanzariere e di tende alle porte verso l'esterno che prevenivano l'entrata di animali nei locali di cucina e mensa, cappe e taglieri in condizioni indicibili, e in generale poca igiene ovunque;
- scarsa qualità e quantità negli approvvigionamenti: verdure surgelate provenienti da coltivazioni in serra in Belgio, carni a cui mancava l'etichetta di provenienza, pesci surgelati provenienti da mari inquinati, e di conseguenza:
  - monotonia dei menù e esaurimento dei piatti cucinati ben prima della fine del servizio e
  - una evidente e grave disorganizzazione nel processo di preparazione dei cibi, e nel servizio di distribuzione, aggravata dalla:
    - quotidiana mancanza di sostituzione degli addetti assenti;
    - scarsa attenzione al problema dei rifiuti, con grande consumo di materiale a perdere.

Il lavoro della Commissione si è sempre ispirato al principio della collaborazione con tutte le parti in causa piuttosto che sulla contrapposizione frontale. Questo metodo di lavoro, pur essendo molto faticoso e richiedendo un impegno quasi quotidiano, ha prodotto, almeno nei primi tempi, alcuni cambiamenti in meglio per quanto riguarda i menù (sono tornate verdure e pesce freschi, spesso di filiera corta, ed è drasticamente diminuito il ricorso ai surgelati, i menù sono stati riscritti con una maggiore attenzione alle esigenze stagionali...) e la riduzione dei rifiuti.

Tuttavia il bilancio del nostro lavoro rimane ampiamente negativo. I nostri sforzi si sono infranti contro l'ostilità e, spesso, la doppiezza dei responsabili Puliedil ed Enea. Sono ormai numerosissimi i casi in cui i

responsabili Puliedil hanno disatteso gli impegni presi, soprattutto per quanto riguarda la qualità dei rifornimenti di alimenti come latte, olio, parmigiano, pecorino, tonno. Risulta altrettanto inspiegabile l'abulia dell'Enea di fronte agli interventi necessari a migliorare l'igiene, anche quando si tratta di operazioni dal costo irrisorio, come l'applicazione di zanzariere alle finestre o la riparazione dei coperchi dei congelatori. Sempre riguardo il rispetto dell'igiene, dobbiamo constatare che in un anno non è stato fatto un solo passo avanti e che le condizioni igieniche continuano a rimanere inaccettabili.

Infine non siamo stati capaci di scalfire l'atteggiamento di favoreggiamento nei confronti di Puliedil da parte dell'Enea, che continua a non comminare multe anche di fronte a flagranti violazioni del capitolato, incoraggiando di conseguenza Puliedil a perseverare. E a nulla è servito chiedere ed ottenere la sostituzione del responsabile di esecuzione ENEA, nonostante le prime promesse, soprattutto sul problema dell'igiene e della manutenzione.

A questo bilancio negativo, si è aggiunto, infine, tutto il procedimento di studio-scrittura-pubblicazione del nuovo bando di gara di appalto, da cui la commissione è stata sistematicamente esclusa e di cui è stata tenuta all'oscuro. Non siamo riusciti a farlo ritirare e migliorare, e continuiamo a essere tenuti fuori da tutti i passaggi successivi all'aggiudicazione dell'appalto, che è stato vinto con ulteriore forte ribasso, senza vincoli di sostenibilità ambientale e sociale, e che prevede inoltre la riduzione del servizio verso gli utenti ENEA e gravissime ricadute sugli addetti alla mensa, che da oggi cominciano a configurarsi in modo più chiaro e numerico (lettera Puliedil allegata). In tale contesto possono anche essere evidenziati in più punti disparità tra lavoratori ENEA dei diversi centri con una penalizzazione delle condizioni di Casaccia rispetto a sede e Frascati, con il servizio ridotto all'osso e non certo correlato alle reali necessità.

Quanto successo in questi ultimi mesi, riguardo al nuovo bando, cambia in modo definitivo le prospettive che avevano indirizzato il nostro lavoro. Dobbiamo prendere atto che sono venute meno le condizioni per adempiere ai compiti che ci eravamo dati (vigilare sul rispetto del capitolato e delle norme igieniche e, quando possibile, suggerire proposte per migliorare il servizio).

E' inoltre difficile sottrarsi all'impressione che l'Enea abbia fin da principio avuto l'intento di peggiorare il servizio, per isolare gli addetti alla mensa e diminuire al massimo il numero di utenti, e che questa contrazione del servizio mensa sia parte del processo, avviato con il commissariamento, di riorganizzazione autoritaria e clientelare dell'Enea, con l'annullamento dei diritti dei lavoratori (descritti dai vertici ENEA come anacronistici "privilegi") ed elargizione di premi a un piccolo gruppo di fedelissimi.

**Per tutte queste ragioni rimettiamo il nostro mandato alla RSU, chiedendo la convocazione di una Assemblea dei Lavoratori per decidere come affrontare la nuova situazione venutasi a creare con il nuovo appalto.**

Casaccia, 18 settembre 2013

Allegato: lettera Puliedil ai sindacati di categoria del 18/09/2013

**PULIEDIL**  
Ristorazione Collettiva



Sede: Via Camaldolilli n. 120 - 80131 Napoli  
Tel. 031.578.62.73 - 081.578.62.73 Fax. 081.193.60.759  
Partita i.v.a. 07116080636  
[www.puliedil.com](http://www.puliedil.com) [info@puliedil.com](mailto:info@puliedil.com)

**Spett.le**  
**Filcams CGIL**  
**Via P. Togliatti 7**  
**00053 Civitavecchia**  
**Fax. 0766.54.58.74**

**Fisascat CISL**  
**Via Cavour 57**  
**00185 Roma**  
**Fax. 06.48.46.78**

**Uiltucs**  
**Via Cavour n. 184**  
**00184 Roma**  
**Fax. 06.488.12.19**

**USB Roma**  
**Ufficio Provinciale di Roma**  
**Via Giovanni Cena 29**  
**00054 Fiumicino (Roma)**  
**Fax. 06.65.05.659**

**Alle RSA Sedi Produttive**

**Oggetto: appalto servizio ristorazione presso i C.R. Enea.**

Con la presente siamo a comunicarVi che, relativamente all'appalto di cui in oggetto, al momento risulta aggiudicataria la società Lindoor Servizi S.r.l. con decorrenza 01/11/2013.

La predetta società ha richiesto l'elenco dei lavoratori impiegati ed aventi diritto al cambio di gestione, e la scrivente sta già operando per fornire quanto previsto dal CCNL di categoria.

Tuttavia a seguito di accesso agli atti si sono constatate una serie di violazioni per le quale la scrivente ricorrerà presso le competenti sedi giudiziarie al fine di tutelare i propri diritti ed interessi.

Tra i motivi per i quali la scrivente ricorrerà riguardano proprio la violazione posta in essere relativamente al ccnl di categoria e dell'art. 22 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Nello specifico l'art. 22 del Capitolato Speciale D'appalto prevede l'obbligo per le aziende subentranti di assumere tutto il personale precedentemente impiegato come da elenchi forniti direttamente dalla Stazione appaltante durante i sopralluoghi.

Orbene nonostante sono stati forniti tali elenchi a seguito di accesso agli atti si è appreso che la società attualmente aggiudicataria ha previsto l'impiego di n. 7 unità per la sede di Roma a fronte delle 8 previste, 5 unità per la sede di Rotondella a fronte delle 7 previste e soprattutto n. 29 unità a fronte delle 37 previste per la sede di Casaccia. A seguito di tale constatazione la scrivente ha segnalato alla stazione appaltante le violazioni poste in essere ma nulla è cambiato.

Si rende necessario trasmettere la presente informativa in quanto, sin da subito, si comunica che la scrivente per le eventuali unità non assorbite dall'azienda subentrante non potrà garantire il mantenimento occupazionale in quanto non ha altri centri produttivi nella Regione Lazio.

Disponibili per eventuali chiarimenti porgiamo distinti saluti.

Napoli, 18/09/13

Puliedil s.r.l.