

MOZIONE CONCLUSIVA

approvata all'unanimità in seguito all'Assemblea RSU del 13 Maggio 2009

I lavoratori e le lavoratrici della Casaccia si sono riuniti in Assemblea il giorno 13 maggio 2009, per discutere delle condizioni di esercizio dei servizi di ristorazione del Centro. Al termine dell'Assemblea concordano sui seguenti punti:

- i) come stabilito dal CCNL, il servizio mensa è parte integrante del salario percepito dall'Ente. Per questo ogni deterioramento del servizio stesso è da intendersi come una mancanza da parte dell'Ente nel rispetto del Contratto di Lavoro e quindi una violazione dei diritti dei dipendenti;
- ii) i servizi di ristorazione della Casaccia stanno subendo da tempo un peggioramento lento ma continuo, per quanto riguarda la qualità degli approvvigionamenti, la cucina, l'igiene e l'efficienza del servizio. Le ultime tre mancanze sono da imputare direttamente alla continua diminuzione del personale addetto a partire dall'arrivo della SeRist all'Enea.

Di conseguenza a quanto detto, l'Assemblea:

- 1) esprime pieno sostegno alle lavoratrici e ai lavoratori della mensa e del bar, in lotta da tempo per ottenere condizioni di lavoro dignitose e conformi alle leggi sul lavoro;
- 2) stigmatizza il lassismo mostrato finora dall'Enea nei controlli sulla mensa e chiede pertanto che il Responsabile dell'Appalto e il Responsabile del Controllo Mensa si impegnino ad ottenere il pieno rispetto del Capitolato, con controlli quotidiani sulla qualità degli approvvigionamenti, il menù, il non riutilizzo dei cibi avanzati, l'organico del personale in servizio e l'igiene, anche sulla base delle osservazioni dei dipendenti;
- 3) chiede alla SeRist di ripristinare le bilance per il controllo della grammatura dei pasti e di tenere aperte le sei file mensa durante l'intero periodo di servizio. Allo scopo di controllare la congruità dell'organico impiegato, chiede inoltre che sia comunicato alla RSU l'elenco quotidiano del personale in servizio e delle ore svolte da ciascuno;
- 4) invita la RSU ad intensificare il numero di controlli nelle cucine per verificare che i cibi vengano preparati nel pieno rispetto del Capitolato e dell'igiene, anche nominando nuovi membri per la Commissione Mensa in sostegno di quelli attualmente designati;
- 5) chiede la sostituzione del Responsabile del Controllo Mensa;
- 6) deplora l'assenza del Direttore di Centro e del rappresentante SeRist, nonostante l'invito da parte delle RSU;
- 7) deplora il fatto che il rappresentante dei lavoratori SeRist non abbia potuto partecipare all'assemblea, a causa del rifiuto della ditta di concedere l'ora di permesso richiesta.