



Centro Ricerche Casaccia
Il Direttore C.F.

VERBALE RIUNIONE DELLA DIREZIONE DI CENTRO CON LA SERIST

Tenuta in Casaccia in data 30 marzo 2009, ore 10.00 Sala Riunioni della Direzione di Centro

PRESENTI:

R. VILLA SERIST
A. SABATINO SERIST
L. ANDREOZZI SERIST

P. GIAMPIETRO SIC-CAS
G. DENTICO SIC
F. MUCCILLI SIC-CASGEPA
G.M. MONTI SIC-FRA
M. PETROZZI SIC-FRAGEN

Ordine del giorno:

1. Contratto ENEA-SERIST: stato di applicazione del capitolato.
2. Varie

Giampietro: fa presente che i problemi riscontrati nel funzionamento della mensa a Frascati e in Casaccia sono nella maggior parte comune ai due Centri, per cui si è ritenuto opportuno organizzare un unico incontro con la soc. SERIST alla presenza dei due Direttori di Centro. Auspica di terminare la riunione con un accordo soddisfacente tra le Parti.

Monti: Ha rilevato una differenza tra quanto descritto puntualmente nel contratto e quanto ha potuto riscontrare nell'offerta del servizio mensa da parte della SERIST. Porta a conoscenza della società il contenuto di una nota ricevuta dal responsabile operativo del contratto ENEA a Frascati (Petrozzi) e chiede di allegare la nota al verbale dell'incontro. Fa presente, comunque, al di là del rilievo puntuale dei disservizi, di guardare avanti e dare soluzione ai problemi esistenti, nel rispetto di quanto previsto dal capitolato.

In particolare pone la questione delle analisi chimiche fatte effettuare dal Centro sugli alimenti e fatti pervenire alla SERIST, che ne ha contestato nel merito la corretta metodologia nella loro esecuzione. Aggiunge che le osservazioni fatte pervenire dalla SERIST sono state comunicate al laboratorio che ha effettuato le analisi. Il responsabile



Centro Ricerche Casaccia
Il Direttore C.F.

del laboratorio ha fatto presente che pur non essendo state codificate metodologie standardizzate per quanto riguarda le analisi sui cibi cotti, sono state utilizzate, tra l'altro, indicazioni dell'Istituto Superiore della Sanità.

Villa: afferma la loro disponibilità a concordare tra i rispettivi laboratori l'esecuzione di analisi chimiche secondo metodologie da concordare.

Monti: trasmetterà le controdeduzioni del laboratorio alla Serist in modo da raggiungere un accordo sulle metodologie che comunque devono rispettare procedure riconosciute

Petrozzi: pone con forza il problema della riduzione degli addetti al servizio mensa a Frascati che genera disservizi oltre al mancato rispetto dei termini contrattuali. Dà quindi seguito alla lettura della sua nota trasmessa al Direttore del Centro di Frascati.

Sabatino: la storia passata fornisce indicazioni precise circa il numero di addetti necessari alla fornitura di un servizio adeguato al regolare funzionamento della mensa, e questo numero sarebbe di 19 unità.

Villa: fa presente che a Frascati sono in servizio 24 persone, così come previsto dal contratto.

Petrozzi: rileva che mediamente mancano dal servizio da 4 a 5 persone al giorno, senza, quindi, rispettare il disposto contrattuale. Aggiunge che mancano "ore" di servizio, ad esempio il pensionamento della sig.ra Di Francesco che era ad 8 ore, sostituita con persona a meno di 4 ore.

Giampietro: ritiene che se la qualità del servizio non ne risente, si può anche accettare la riduzione giornaliera del personale quando la SERIST si trova nella condizione di dover affrontare situazioni impreviste. L'organizzazione del lavoro è comunque di competenza SERIST che deve fornire all'ENEA un servizio efficiente.

Monti: concorda con la posizione di Giampietro ma fa notare che il Capitolato è poco chiaro sulla materia e ritiene quindi opportuno un approfondimento, almeno in una prima fase, in maniera informale con API-LEG.
Tutti i presenti concordano

Villa: chiede che i dipendenti della SERIST non siano autorizzati dall'ENEA ad entrare con la macchina al Centro e l'orario di ingresso e di uscita dei dipendenti SERIST, come rilevato dai sistemi di rilevazione dell'ENEA.

Monti: chiede a SERIST di formalizzare le due richieste e, sulle questioni riportate all'art. 4 della nota, che si allega, ottiene la disponibilità della SERIST a dare risposta positiva ad ognuno dei punti. Sulla raccolta differenziata ottiene l'impegno della SERIST a predisporre una procedura interna per l'attuazione della stessa. Per quanto riguarda la carenza di manutenzione dispone che Petrozzi e Andreozzi effettuino un rilievo puntuale di eventuali carenze, dandone informativa direttamente a lui.



Centro Ricerche Casaccia
Il Direttore F.F.

Petrozzi: rileva la mancanza di prodotti dietetici (cfr. art. 4.10 del capitolato) e di una fila dietetica.

Sabatino: fa presente che il contratto non prevede una fila dietetica, ma se ci sono patologie accertate, la SERIST renderà disponibile questo tipo di pasti.

Sabatino: in relazione ai singoli punti della citata nota di Petrozzi assicura quanto segue:

- Art. 3.1 Sono state reintegrate le forniture di vasellame, etc.
- Art. 3.2 Da tempo è stata inserita nei menù una maggiore varietà di verdura fresca e altri prodotti di maggiore conoscenza.
- Art. 3.3 Per l'organizzazione del lavoro è già stata inviata comunicazione in data 12 marzo 2009.
- Art. 3.4 E' stata data disposizione agli addetti del servizio mensa per una maggiore attenzione ai problemi di igiene e pulizia, per la raccolta differenziata e per un maggior numero di interventi di disinfestazione e derattizzazione.
- Art. 3.5 E' stata di nuovo data disposizione agli operatori della mensa per una maggiore attenzione alle strutture e ai macchinari. Occorre comunque dire che la situazione logistica non è ottimale.
- Art. 3.6 Le analisi sugli alimenti e sulle superfici dovrebbero essere eseguite in presenza anche della Ditta abilitata che fa il servizio per la nostra società.
- Art. 3.7 Si fa riferimento a quanto detto con la ns comunicazione del 12 marzo 2009 (allegata).
- Art. 4.1 I prodotti del bar sono stati integrati già da 2 mesi.
- Art. 4.10 La nostra azienda è molto sensibile ad aiutare personale con patologie dietetiche.
- Art. 5.0 La mancanza di qualche piatto previsto dal menù giornaliero nei minuti finali del servizio accade purtroppo perché la programmazione dei cibi che vengono cotti non sempre è in linea con l'esperienza maturata precedentemente. Saremo comunque più attenti e allo stesso tempo cercheremo di evitare inutili sprechi di cibo.
- Art. 2.7 Il problema del T.F.R. è in corso di soluzione secondo quanto già concordato con il Responsabile del Procedimento.

Giampietro: pone tutta una serie di problemi: 1) rendere il bar adeguato alla categoria prevista dal contratto, in termini di approvvigionamento e magazzino; 2) assicurare la fornitura di cornetti per l'intero orario di apertura del bar; 3) non servire il Pangasio e sostituirlo con il merluzzo; 4) ripristinare il registro delle osservazioni e la bilancia per la pesatura delle pietanze servite; 5) assicurare l'apertura della fila 6 e 2 per l'intero orario di apertura della mensa (fino alle ore 13:45); 6) migliorare la qualità dell'olio e dell'aceto; 7) non riciclare in modo assoluto le pietanze del giorno prima; 8) garantire una maggiore varietà e qualità di frutta di stagione, succhi di frutta e yogurt; 9) operare per ridurre i tempi di permanenza al bar nelle ore di maggior afflusso (08:00-08:45, 13:00-14:00).

Centro Ricerche Casaccia
Il Direttore I.I.

Fa presente inoltre che eventuali adeguamento dei prezzi ai distributori automatici, come previsto dal contratto, non può non essere correlato con il miglioramento della qualità del servizio offerto ai dipendenti ENEA nel rispetto a quanto previsto dal capitolato stesso.

Villa: fornisce risposta positiva alle richieste di Giampietro e afferma con chiarezza e decisione che mai sono state distribuite pietanze già immesse in distribuzione il giorno prima.

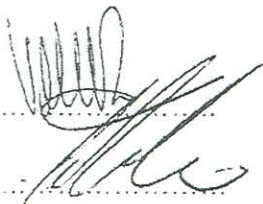
In particolare, rispetto ai singoli problemi evidenziati da Giampietro, assicura quanto segue:

- 1- Si è provveduto ad integrare la disponibilità dei prodotti del bar.
- 2- Il quantitativo dei cornetti verrà aumentato in base alle necessità delle richieste.
- 3- Non verrà più ordinato il pangasio di conseguenza verrà eliminato dai menù.
- 4- È compito dell'ENEA ripristinare il registro delle osservazioni.
- 5- Le linee di distribuzione verranno tenute aperte sino alle ore 13.45 nonostante questo comporterà uno spreco di cibo preparato.
- 6- Verranno sostituite le ditte fornitrici di olio e aceto.
- 7- Non sono mai stati utilizzati cibi preparati il giorno precedente e mai verranno utilizzati.
- 8- Verrà garantita la distribuzione di frutta di stagione, yogurt, etc.
- 9- Si sta studiando una soluzione al fine di ridurre i tempi di attesa al bar negli orari di maggior afflusso dei dipendenti Enea. La proposta sarà inoltrata ad ENEA entro il mese di Aprile.

Giampietro: porta a conoscenza della SERIST la richiesta della RSU-Casaccia di spostare il distributore automatico dalla hall del bar oppure di spegnerla durante l'orario di apertura del bar, al fine di evitare eventuali contraccolpi occupazionali al personale del bar.

Villa: dichiara che non ha difficoltà a dare seguito a quanto richiesto, su richiesta scritta dell'ENEA e, se la preoccupazione è quella di evitare tagli occupazionali al personale del bar, da formale garanzia che non c'è alcuna intenzione da parte dell'azienda in tal senso.

SERIST



Direzione di Centro Casaccia.....

ENEA
Centro Ricerche Casaccia
Il Direttore I.I.
(Ing. Pasquale Giampietro)

Direzione di Centro Frascati.....

ENEA
CENTRO RICERCHE FRASCATI
Il Direttore
(Ing. Gaetano Maurizio Monti)