

## **Verbale ispezione del 11 settembre 2012**

Oggi, martedì 11 settembre, alle ore 8.15 in qualità di componenti della Commissione Mensa abbiamo deciso di fare una visita nei locali cucina e depositi viveri. La motivazione principale della "ispezione" è data dalle più diverse lamentele giunte dai colleghi e dalla serie di mancanze registrate al rientro dalle ferie.

Tra queste lamentele dirette spiccano: le lunghe file d'attesa poiché sono aperte solo 4 linee, il menù poco appetibile, la mancanza di verdura (uso reiterato di lenticchie e fagioli in scatola come "contorno" caldo), la poca frutta di stagione non sempre in stato di conservazione accettabile, le poche pietanze rimaste dopo le ore 13.00 e infine le lunghe file al bar con scarsa scelta di panini/tramezzini o eventuali alternative al pranzo standard.

La visita è stata estremamente breve per non intralciare il lavoro del (poco) personale presente in servizio alle ore 8.15. La mancanza in sede di un responsabile della ditta rendeva del resto difficile ogni forma di "scambio" propositivo e la stessa disponibilità dei dipendenti in quel momento in servizio (Katia, appena arrivata, e Ciro il cuoco) era poco adatta allo scopo della nostra visita.

Pur nella precarietà della situazione registrata teniamo a comunicare alcune osservazioni registrate al volo:

- 1) La scarsa rispondenza del "contratto di solidarietà" con il ritorno alla normalità del dopo ferie: troppi buchi nel personale presente rendono impossibile per i lavoratori presenti di fornire, in queste condizioni, un servizio adeguato
- 2) I locali adibiti alla preparazione delle verdure non si presentavano in un consono stato di ordine e pulizia come previsto invece dal capitolato di appalto al punto 3.4
- 3) Impossibilità di verifica del menù mensile e difficoltà per la stessa Commissione RSU di acquisire il menù giornaliero
- 4) Una mensa come quella di Casaccia non può tollerare l'assenza di un responsabile titolato.

In relazione a quanto esposto i sottoscritti ritengono necessario sottolineare l'importanza di mantenere alta la pressione sul servizio e pertanto intendono nei prossimi giorni ripristinare le visite presso i locali mensa invitando anche altri colleghi a partecipare. Di più è necessario, a nostro avviso, chiedere un colloquio con i proprietari della ditta e non solo con i responsabili di sede per presentare degli argomenti che rappresentino non solo lamentele ma anche dei consigli volti a migliorare il servizio. A tale incontro dovrebbero essere presenti i rappresentanti Rsu di Commissione Mensa oltre ai dipendenti ENEA interessati. Dovrebbero altresì essere presenti il responsabile Puliedil di sede, la dott.ssa Marciani nel suo ruolo di responsabile di contratto, i dipendenti Puliedil perlomeno nelle loro rappresentanze sindacali.

Gianna Campanella, Patrizia Trombetta, Alessandra Pasquo e Claudio D'Aguanno (RSU)