

Verbale ispezione del 18 settembre 2012

Oggi, martedì alle ore 9,00 la Commissione Mensa ha deciso di effettuare una nuova verifica ed ispezione nei locali mensa, cucina e deposito viveri, anche a seguito della precedente dell'11-09 u.s.. Il sig. Giuseppe Grandi, Responsabile Puliedil, non era presente, e, per tale motivo, ha incontrato la sig.a Manila Mannaioli, in sostituzione dello stesso.

Dall'ispezione è emerso lo stato precario dei congelatori contenenti cibo surgelato nel nuovo magazzino. Essi sono pieni di ghiaccio e con delle guarnizioni in parte scollate tanto da non consentire la corretta chiusura dello sportellone (dopo una veloce pulizia del ghiaccio un addetto ha posizionato una cassa d'acqua su 2 di questi congelatori per aumentare la tenuta della guarnizioni). I congelatori risultavano col motore sempre in funzione. La temperatura interna è risultata regolare e lo stato di conservazione degli alimenti presenti è sembrato buono. I congelatori sono di proprietà dell'ENEA per cui il problema della manutenzione e/o sostituzione della guarnizioni sarà sottoposto alla responsabile del contratto. La sig.a Mannaioli ha assicurato che provvedono ad eliminare il ghiaccio periodicamente, in genere il giorno precedente alla consegna, che avviene di solito il giovedì.

Dall'incontro con la sig.a Manila sono state sollevate le seguenti problematiche che emergono anche dalla lettura del capitolato:

1. Mancanza di alcuni piatti previsti nel menù a partire già dalle ore 13,00 - disservizio per il quale il capitolato prevede la possibilità di applicare una multa. A questo proposito, è stato sollevato il problema della gestione degli approvvigionamenti che sembrano non sufficienti a coprire le richieste giornaliere ed è stata riscontrata la mancanza della figura di un magazziniere, che si suggerisce di nominare. Ci è stato spiegato che la sua presenza faciliterebbe soprattutto il servizio durante l'orario di mensa. Si ritiene comunque necessario un incontro su questi temi con i proprietari della ditta.
2. Pasti per patologie varie (punto 4.9): in particolare si sottopone il problema dei colleghi celiaci, che sono nell'impossibilità di mangiare la maggior parte dei piatti. Si propone di attrezzare la fila dietetica per piatti specifici per patologie di questo tipo, e si chiede che venga garantito almeno una volta a settimana un primo piatto senza glutine al 100%, affiggendo il menu sull'apposita colonna.
3. Problemi di igiene:
 - nel capitolato è riportato chiaramente che il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare guanti (punto 3.3 distribuzione pasti), ma solo pochi lo fanno. La sig.a Manila ci ha informati che il problema non è la mancanza di guanti monouso, in quanto il personale ne è provvisto. Viene chiesto che questa norma venga rispettata, e deciso di investire del problema anche la responsabile di contratto.
 - la pulizia dei locali mensa e cucine è sempre più spesso tralasciata a causa della riduzione d'orario del personale Puliedil. Si chiede anche dei controlli sulla pulizia degli ambienti, che ci viene detto vengono effettuati, ma non con cadenza mensile come per gli alimenti. Si approfondirà la questione con la responsabile dott.ra Marciani. I controlli sugli alimenti che il personale effettua sono quelli normali allo scarico della merce: temperatura, scadenze, stato di integrità delle confezioni.
4. Numero effettivo delle ore lavorate dal personale Puliedil: conseguentemente al problema della pulizia dei locali e della cucina, viene presentata la necessità di chiarire il numero effettivo delle ore lavorate dal personale Puliedil. Vengono analizzati i dati della settimana dal 10 al 14 settembre, e prese le presenze della giornata odierna, pari a 28 dipendenti.
5. Il menù settimanale: viene di nuovo richiesto che venga affisso o sulle linee, o anche semplicemente sulle scale o sopra le macchinette dei tagliandi. Viene concordato di fissare al più presto un incontro per discutere del menù "invernale". Viene stabilito che Puliedil ci invii una proposta come base per poter noi pensare suggerimenti e miglioramenti.

Al termine della visita si cerca la responsabile di contratto, impossibilitata ad incontrarci perché in riunione presso la Direzione Centro.

Ribadiamo ancora una volta la necessità di continuare a mantenere alta l'attenzione sulle tematiche della mensa e, sempre più urgente, la necessità di un incontro di RSU e commissione mensa con ENEA, nella figura del responsabile di contratto, e i proprietari Puliedil per cercare di chiarire e risolvere alcuni aspetti cruciali per il rispetto del contratto e la sua ottimizzazione.

Giovanna Campanella, Maria Lelli (RSU), Luca Nencini, Alessandra Pasquo