

## Ispezione mensa 27 novembre 2012

Stamane ci siamo recati nei locali mensa per verificare lo stato dei congelatori, scarico merce surgelata e verdura fresca.

- **Stato congelatori:** Con enorme rammarico la commissione riscontra il perdurare della situazione, divenuta ormai INSOSTENIBILE, delle guarnizioni dei congelatori. I congelatori come denunciato da mesi hanno le guarnizioni che non consentono il mantenimento della temperatura adeguata (-18/-20°C). La responsabile del contratto G. Marciani aveva provveduto a far visionare i congelatori da persona di fiducia per intervenire con il fissaggio delle guarnizioni con Silicone apposito, vista la mancanza di fondi per l'acquisto di congelatori nuovi. Nessun intervento ad oggi è stato fatto. Sollecitiamo la RSU ad intervenire sulla responsabile di contratto visto che il perdurare della situazione pregiudica il mantenimento delle derrate in esso contenute.
- **Cibo congelato scaricato in giornata:** molte zucchine e fagiolini, carciofi, finocchi, spinaci, crocchette di baccalà (malheso). Anche il minestrone è congelato, ma almeno è da agricoltura biologica Almaverde (vedi foto). Per quanto riguarda il pesce ed altro, troviamo il solito Merluzzo in tranci, Fette del Nostromo e le "pallette" di baccalà, inoltre lasagna e pasta sfoglia. (vedi allegata Documentazione Fotografica). Chiediamo del "pesce ghiaccio in blocco" e il responsabile Puliedil ci comunica che è stato ritirato dal fornitore perché "consegnato per sbaglio". Ricordiamo per correttezza che di tale fornitura ne erano presenti solo 10 kg (vedi foto e verbali precedenti) quantità insufficiente e impossibile da scambiare come lattarini.
- **Resoconto della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti:** si constata che i comportamenti attuati in occasione di tale settimana hanno prodotto una drastica riduzione degli scarti. ENEA sta valutando la possibilità di attuare alcuni comportamenti in via definitiva, come l'abolizione delle bottigliette di acqua di plastica date al posto di una pietanza. La Direzione Centro deciderà e ne darà comunicazione.
- **Varie:**

Il responsabile Puliedil Pino Grandi comunica la variazione del fornitore dei latticini e latte (Dolci sapori e latte di Nepi).

Per i colleghi che vogliono avere i dettagli del produttore di pane fresco riportiamo le informazioni fornite sempre dal responsabile Puliedil : Forno PanFood SRL, 06 57288755. Abbiamo chiamato il forno che ha spiegato che il pane fornito è pane fresco, non è precotto, viene consegnato non imbustato perché come si vede è più grande di quello imbustato (l'imbustatrice accetta pane con formato più piccolo), il riscaldamento è un piacere che ci fa la mensa per farci trovare il pane caldo e appetibile. Anche questa mattina ne prendiamo dei campioni che sembrano, a nostro personalissimo giudizio, croccanti, non gommosi.

Loretta Bacchetta (RSU), Stefano Bonifazi (RSU), Sandro Orsini (RSU), Nadi Maestrucci, Vatrano  
Silvia Arnone, Alessandra Pasquo, Patrizia Trombetta