

Ispezione mensa del 18 settembre 2015

presenti Marconi, Orsini, Pasquo

- Abbiamo controllato i frigoriferi e l'abbattitore ubicati nei locali cucina e li abbiamo trovati spenti vuoti e puliti.
- Le celle frigo:
 - della verdura e frutta non sono molto forniti ma aspettano consegna verdura fresca lunedì mattina (inoltre il menu di lunedì prevede orzo in insalata e carote lesse)
 - della carne ha molto tacchino previsto in esaurimento per lunedì sia per pietanza di menu che di fettine ai ferri da preparare su richiesta
 - avanzato molto pesce cotto (distribuito tra i dipendenti Lindor) probabilmente perché non aveva un bell'aspetto (le patate cotte in contemporanea si erano scurite per un ritardo nella cottura e non rendevano appetibile la pietanza)
 - non troviamo riscontro tra la tipologia della carne acquistata e fattura. richiediamo di eseguire e certificare la tracciabilità non solo della provenienza ma anche della tipologia di carne.
- Abbiamo affrontato con il responsabile Pino Grandi il problema delle ore lavorate in funzione anche dei pasti erogati. Ad una analisi superficiale sembrano pochi lavoranti rispetto ai pasti (ricordarsi di escludere i 4 lavoratori previsti per il Bar). Questo argomento va approfondito ed analizzato con i numeri alla mano perché riteniamo che un numero inferiore all'atteso nel capitolato oltre ad inficiare la qualità del servizio (lunghe file, linee chiuse) possa incidere anche sulle pulizie quotidiane e sul carico di lavoro per gli effettivi lavoratori della lindor.
- Raccogliamo dai lavoratori della ditta una lamentala per il mancato pagamento dello stipendio dovuto entro e non oltre il 15 di ogni mese. I dipendenti lindor chiedono di intercedere con la ditta anche coinvolgendo il RUP.