



## **MENSE AREA ROMANA: INCONTRO DEL 16 MAGGIO L'ASCOLTO DÀ SEMPRE BUONI FRUTTI**

In un clima di dialogo e di ascolto reciproco, si è tenuto l'annunciato incontro con il Servizio Immobili per l'esame delle criticità e del futuro del servizio di ristorazione presso le mense dell'Area Romana.

Partendo dalle considerazioni del precedente incontro di marzo, il Capo Servizio ha illustrato i risultati dei questionari rivolti ai colleghi, per ottenere una fotografia della cosiddetta "*customer satisfaction*" in tema di servizio mensa, e individuare le aree di azione per la redazione del prossimo bando di gara. Il questionario ha avuto un'alta adesione da parte dei colleghi fruitori della mensa, che hanno manifestato un gradimento piuttosto scarso, con valore medio attestato sul 2,5/3, su una scala di 5. Le criticità maggiori, con minimi di valore 1, si sono registrate sul:

- reperimento delle pietanze all'ultimo turno
- gradimento del pasto con menù dietetico
- gradimento del pasto con paninaria

(S)gradimento simile è stato espresso – valore 2 – sulla qualità delle materie prime utilizzate, e sui secondi, i contorni e la frutta. Identiche valutazioni, anche per la preparazione e presentazione delle pietanze.

Emerge, dunque, un'insofferenza per i molti disservizi attuali ben al di là dei tassi considerati fisiologici e che conferma – in modo inequivocabile – ciò che abbiamo sempre rappresentato come sindacato: le molte lacune del servizio fornito al personale.

Questa O.S. ha sottolineato come questo basso feedback sia molto significativo e da tenere in considerazione, anche alla luce della grande partecipazione del personale al questionario, pari a circa il 90% degli abituali fruitori.

I fatti, del resto, confermano il sentore dei colleghi: nonostante il controllo delle società incaricate abbia garantito il pieno rispetto dei criteri in tema di igiene, sono state trovate varie criticità in merito all'organizzazione del lavoro e della filiera, dall'approvvigionamento all'erogazione dei pasti.

I colleghi hanno chiesto, per il futuro, la creazione di linee "light" con una riduzione dei cibi cotti ed un aumento di scelte vegetariane e rispettose delle intolleranze alimentari (in particolar modo sono stati richiesti piatti privi di lattosio e glutine). Sono stati anche richiesti cibi più legati alla stagione e, quindi, più freschi e meno conservati.

Pur apprezzando gli sforzi di ascolto del Servizio, la Falbi ha chiesto una più fattiva accoglienza delle istanze/lamentele del personale nella quotidianità. Nell'intento di favorire la tempestività della risposta alle segnalazioni, verrà quindi nuovamente inoltrata una comunicazione a tutti i colleghi, ribadendo gli indirizzi della caselle mail dedicate all'inoltro delle segnalazioni di criticità riscontrate.

Il Servizio si è dichiarato impegnato con i vertici della Elior-Gemeaz per sanare, nel corso di incontri periodici, le più urgenti carenze organizzative ed esplorare la possibilità di introdurre le linee di pietanze invocate dai colleghi sin da questo appalto, entro i limiti consentiti dal contratto. Al fine di favorire la disponibilità delle derrate, e di evitare momenti di sovraffollamento nelle mense (in particolare quella del CDM), il Servizio Immobili intende sensibilizzare i vari Servizi al rispetto delle fasce di mensa assegnate e, nel contempo, esperire presso il servizio RIU la possibilità di variare gli orari di mensa generalmente assegnati ai vari, numerosi, corsi che si tengono presso il Centro Donato Menichella.

In merito alle sanzioni comminate a seguito delle passate mancanze della ditta, è stata ottenuta la prova della devoluzione dei pasti, per l'importo delle sanzioni stesse, ad una Onlus.

In ogni caso, è stato garantito che la prossima gara verrà predisposta in maniera da includere le indicazioni dei colleghi; inoltre, nella scelta dell'offerta più vantaggiosa, verrà attribuito un peso maggiore al fattore qualità, rispetto al fattore economico.

Oltre a ciò, questa O.S. ha ottenuto che dal prossimo contratto, verranno previsti termini più stringenti - in tema di pasti alternativi - in caso di scioperi del personale delle mense: verrà, quindi, prevista anche una composizione dei "cestini" più ricca, con la possibile alternativa del tipo vegetariano.

Saranno anche inserite norme più specifiche circa le sanzioni da comminare in caso di mancanze accertate dell'azienda; i beneficiari dell'importo delle sanzioni diverrebbero, peraltro, quattro o cinque onlus.

L'appalto della Gemeaz, in scadenza a settembre, verrà comunque prorogato al solo fine di garantire continuità di servizio sino all'assegnazione, nei tempi più brevi possibili, del nuovo appalto.

Con riferimento ai noti fatti relativi al rogo dello stabilimento ECO-X di Pomezia, la Falbi scrisse una lettera indirizzata al Direttore Generale della Banca, chiedendo chiarimenti e rassicurazioni sugli approvvigionamenti alimentari della Soc. Elior, destinataria della delibera di Roma Capitale: il Servizio Immobili ha garantito, in attesa della risposta ufficiale da parte del Servizio RIU, che le derrate utilizzate dalla ditta per le mense non provengono dall'area interdetta dal divieto.

In conclusione, il Servizio ha reso noto di aver interessato i vertici della QUI GROUP, rappresentando le problematiche segnalate - in particolare a Largo Bastia, dai colleghi fruitori di ticket restaurant, che si sono visti rifiutare il pasto dai molti esercenti che lamentavano il ritardo dei pagamenti da parte della società detentrici dei ticket.

Garantendo anche il proprio impegno futuro, il Capo Servizio ha poi esortato i colleghi a rappresentare le problematiche direttamente alle Segreterie dei Dipartimenti, titolari del corretto inoltro burocratico alla CONSIP, per gli eventuali provvedimenti del caso.

Roma, 19 maggio 2017

Le Rappresentanze FALBI per l'Area Romana