

LA MENSA: ISTRUZIONI PER L'USO



Dopo più di un anno lo SNATER e l'Azienda sembrano aver trovato un terreno comune per un percorso costruttivo sul servizio mensa affidato con gara d'appalto a Ladisa e Innova per tutti i Centri di Produzione.

Un tempo in cui, pur con grandissima difficoltà, il Sindacato è riuscito a raggiungere comunque risultati importanti: ha ottenuto la disponibilità dei pasti per i celiaci; l'esposizione del menù giornaliero con gli ingredienti dei piatti, in modo che ognuno possa scegliere cosa è adatto per sé; la disponibilità dei menù per i vegetariani; la chiara indicazione di chi è il preposto RAI per ogni mensa e a cui ci si può rivolgere per informazioni e segnalazioni. Tutte cose, chiariamoci bene, che erano ben previste da un buon capitolato ma che sarebbero rimaste lettera morta senza il nostro intervento.

Finalmente sembra che l'Azienda abbia preso coscienza che qualcosa non gira affatto nel verso giusto nel servizio mensa. E' evidente ai Lavoratori ed allo SNATER che c'è una forte disparità sulla qualità del servizio fra le due società, la Ladisa e l'Innova, che gestiscono l'appalto per tutti i Centri di Produzione (Milano, Napoli, Roma e Torino), e che in alcune mense si mangia meglio e i problemi sono minori mentre in altre mense si mangia male, o molto male, e ci sono un gran numero di problemi, anche gravissimi, da affrontare. Valgano come esempio gli ultimissimi ritrovamenti di insetti e perfino di un cerotto nelle pietanze!

Alle nostre segnalazioni è stato sempre risposto che si tratta di casi singoli isolati e che Ladisa riceve principalmente commenti di soddisfazione e non di lamentele sulla sua mail.

Per poter affrontare il problema abbiamo bisogno dell'aiuto e delle indicazioni di tutti i Colleghi!

In allegato a questo comunicato vi proponiamo una vera e propria lista delle cose che sono previste nel capitolato e che spesso non sono rispettate, insieme alle istruzioni per comunicare allo SNATER i disservizi in modo da darci la possibilità di riportare alla RAI le criticità in maniera organica per **cercare finalmente di avere un servizio decente e di veder spesi bene quei soldi per la mensa che, ricordiamolo bene, fanno parte del salario indiretto, sono soldi dei Lavoratori.**

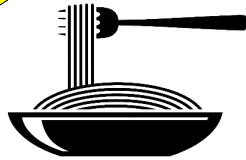
E' importante inviarci le osservazioni seguendo poche semplici regole che ci aiuteranno a essere più incisivi nel nostro confronto con la RAI. Il nostro indirizzo è mensa@snater.it

- Ogni segnalazione deve contenere il nome della mensa, la data e l'ora del pasto
- Cercate di essere concisi e chiari nella segnalazione
- Ogni volta che è possibile fotografate col telefonino quello che non va e allegatelo alla segnalazione

Chi volesse può inviare le segnalazioni anche al preposto Rai il cui nome, indirizzo e telefono sono esposti (dovrebbero esserlo!) in ogni mensa e alla Ladisa che è la capofila del consorzio temporaneo di imprese che si è aggiudicata l'appalto RAI, alla mail: ladisascolta@ladisaristorazione.it

Quando qualcosa non va avvisate qualcuno della mensa, il/la cassiera, il/l'addetta, il/la direttrice e comunicategli che state facendo la segnalazione al sindacato (ed eventualmente alla RAI e/o alla Ladisa): uno solo che protesta passa per rompicatole, molti che protestano obbligheranno la singola mensa a prendere provvedimenti anche prima che la RAI glielo imponga.

**Le Segreterie Regionali
Campania – Lazio – Lombardia – Piemonte**



Qui di seguito trovate i punti principali previsti dal capitolato, segnalateci le situazioni difformi!

PREPOSTO RAI: in ogni mensa deve essere indicato e chiaramente visibile il nome, il telefono e la mail del preposto RAI a cui poter fare riferimento.

MENU: I menù sono pianificati dal capitolato con un ciclo di quattro settimane, con la versione estiva e quella invernale. I menù devono essere esposti presso ciascuna mensa. Controllate che il menù giornaliero, che deve essere uguale per il pranzo e per la cena, sia esposto a parte e con l'indicazione degli ingredienti e che corrisponda a quanto è previsto nel menù pianificato settimanalmente. Deve essere esposta la lista dei generi alimentari a richiesta con il relativo listino prezzi e la lista delle preparazioni sostitutive.

MENU' QUOTIDIANO: deve essere esposto, quello che è scritto deve corrispondere a quello che è effettivamente offerto in quel turno di mensa. Gli ingredienti devono corrispondere a quelli che trovate nei piatti che consumate.

COMPOSIZIONE DEI MENU': tutti i cibi proposti devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale, dovranno essere di semplice elaborazione e dovranno seguire i principi della dieta mediterranea.

IL CIBO SOMMINISTRATO: deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso. **Da capitolato, le materie prime devono essere di prima qualità o di qualità extra, scelte fra le migliori marche!** Deve essere garantita, per tutte le mense ed i bar aziendali, l'uniformità della qualità dei prodotti e delle derrate alimentari utilizzate. Sono vietati i cibi precotti, gli alimenti OGM e il glutammato di sodio. E' vietato riutilizzare l'olio della frittura.

DISPONIBILITA' DEI PIATTI DEL MENU': il capitolato prevede espressamente che la disponibilità dei piatti del menù sia per tutto il turno di mensa, non è corretto che manchi qualcosa perché "è terminata". Su questo punto vi chiediamo un minimo di flessibilità evitando di segnalare che a 2 minuti dalla fine del turno manchi una qualcosina...

DEVONO ESSERE PRESENTI IN TUTTE LE MENSE, TUTTI I GIORNI E PER TUTTI I TURNI DI MENSA:

Un primo piatto a scelta tra:

- due di pasta asciutta o a base di paste speciali o riso con differenti condimenti
- uno di pasta in brodo, minestra o minestrone
- uno di pasta asciutta e riso in bianco
- uno di pasta asciutta e riso al pomodoro

Almeno due volte a settimana, il primo piatto deve essere costituito da pasta all'uovo, ripiena o pasta fresca. Almeno una volta a settimana deve essere prevista la minestra di legumi.

Un secondo piatto a scelta tra:

- tre piatti caldi a base di carne o a base di pesce o vegetariano
- un piatto freddo

Almeno tre volte a settimana il secondo deve essere costituito da un piatto a base di pesce. Deve essere prevista la possibilità di tonno e carne ai ferri, sia bianca che rossa, per coloro che ne facciano richiesta.

Un contorno a scelta tra:

- patate - verdura cruda - verdura cotta – insalata - ortaggi e legumi vari

DOLCI: Due volte alla settimana dovrà essere previsto un dolce preparato (crostata di frutta, torta di mele, ciambelle, ecc.).

SALUMI E FORMAGGI: è previsto dal capitolato che i formaggi siano tutti di prima qualità, ove possibile DOP o IGP. I salumi devono essere solo DOP o IGP e questo vuol dire, in poche parole, che non possono darci un "prosciuttaccio" o una "bresaolaccia" qualsiasi. Devono essere affettati di fresco, "puliti" e, in particolare nel caso dei salumi, senza parti esterne tipo bucce, cotenne o parti scure o con muffe.

PARMIGIANO O GRANA PADANO GRATTUGIATO: è vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.

FRUTTA: è previsto che sia di prima qualità, il che vuol dire che deve essere a perfetto grado di maturazione, bella alla vista, senza imperfezioni nella buccia e senza parti mollicce o avariate. Segnalate la frutta acerba e quella troppo matura o difettata.



DIVIETO DI RICICLO DEL CIBO: è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto; è altresì obbligatorio non riutilizzare, nei giorni successivi alla preparazione, i cibi cotti. È infatti vietata ogni forma di riciclo. Per ogni fine turno di mensa il cibo eventualmente rimasto non può essere riusato né nel turno successivo né come base per piatti preparati nel ciclo successivo. Esempi sono che è vietato riutilizzare carne avanzata per farne polpette o verdure per rielaborarle in preparazioni al forno.

GIUSTO PESO DELLE SINGOLE PORTATE: nel capitolato è indicata la grammatura prevista per ogni singolo piatto. Riteniamo debba esserci la possibilità di verificare che nel nostro piatto ci sia la giusta quantità di cibo. Dev'essererci una bilancia a disposizione degli utenti.

MENU' VEGETARIANI: è obbligatorio garantire, mediante un'adeguata e sufficiente varietà di piatti, la possibilità per i commensali affetti da patologie e/o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari e/o motivi etico-religiosi, di poter comunque comporre un pasto completo composto da primo, secondo e contorno. Verificate i menù giornalieri, quelli mensili e l'effettiva disponibilità nel turno di mensa per accertarvi che questa disposizione sia rispettata.

MALATTIE O INTOLLERANZE: vedi punto precedente. Contattate l'addetto RAI per trovare soluzioni e poter godere del servizio di mensa.

PRESCRIZIONI RELIGIOSE: vedi punto precedente.

PULIZIA PIATTI, POSATE, BROCCHIE PER L'ACQUA, VASSOI E BANCO DEI CONDIMENTI: non c'è da specificare molto, tutto deve essere pulito, libero da residui e igienizzato.

PIATTI E STOVIGLIE A PERDERE: è previsto esplicitamente il non utilizzo della plastica. Sono da utilizzare piatti e stoviglie in materiali biodegradabile (simil carta/cartone, per intenderci...). E' possibile per il gestore utilizzare i bicchieri a perdere purchè siano riciclabili.

DISPONIBILITA' BICCHIERI DI VETRO: è previsto che siano disponibili, a semplice richiesta, i bicchieri di vetro.

CESTINI CALDI: è prevista la disponibilità dei cosiddetti cestini quando non è possibile, per ragioni di servizio, consumare il pasto presso la mensa aziendale. I cestini devono essere richiesti entro le ore 10.00 dello stesso giorno di utilizzo per i giorni dal lunedì al venerdì, entro le ore 16 del venerdì per l'utilizzo nei giorni di sabato e domenica e entro le ore 16.00 del giorno feriale antecedente per l'uso in giornata festiva.

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA: il servizio di mensa non deve essere interrotto. In caso di problemi il fornitore deve ricorrere ad una cucina esterna. In casi particolari è consentita la sostituzione con i cestini caldi. La RAI ha la facoltà di provvedere ad un servizio alternativo di refezione addebitando i costi al fornitore.

ORARI: gli orari di apertura variano da mensa a mensa, dalle 11.45 alle 15.15 per il pranzo e dalle 18.30 alle 21.15 sia nei giorni feriali che festivi. Controllate che sia chiaramente indicato l'orario della mensa che utilizzate e che venga rispettato.

PERSONALE: Il Fornitore deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso: le norme aziendali prevedono 35 minuti per la consumazione del pasto. Purtroppo questa è una definizione un po' generica di come dev'essere il servizio perchè è previsto per alcuni turni e per alcune mense che possa esserci una sola persona in sala. In ogni caso, il principio è che il personale deve essere in numero adeguato per svolgere il servizio.

E' obbligatorio che sia presente per tutti i turni il responsabile della mensa o, in sua assenza, il cuoco.

In questa fase abbiamo bisogno dell'aiuto e delle indicazioni di tutti i Colleghi!

Scriveteci per darci la possibilità di riportare alla Rai, in maniera organica, tutte le criticità del servizio mensa.

Ricordiamo a tutti che queste condizioni sono scritte nel Capitolato per il servizio mensa di tutti i Centri di Produzione e cioè Milano, Napoli, Roma, Torino.

E' importante inviarci le osservazioni seguendo poche semplici regole che ci aiuteranno a essere più incisivi nel nostro confronto con la RAI. Il nostro indirizzo è mensa@snater.it

- Ogni segnalazione deve contenere il nome della mensa, la data e l'ora del pasto
- Cercate di essere concisi e chiari nella segnalazione
- Ogni volta che è possibile fotografate col telefonino quello che non va e allegatelo alla segnalazione

SNATER



LA MENSA: ISTRUZIONI PER L'USO

Chi volesse può inviare le segnalazioni anche al preposto Rai il cui nome, indirizzo e telefono sono esposti (dovrebbero esserlo!) in ogni mensa e alla Ladisa che è la capofila del consorzio temporaneo di imprese che si è aggiudicata l'appalto RAI, alla mail: ladisascolta@ladisaristorazione.it

Quando qualcosa non va avvisate qualcuno della mensa, il/la cassiera, il/l'addetta, il/la direttrice e comunicategli che state facendo la segnalazione al sindacato (ed eventualmente alla RAI e/o alla Ladisa): uno solo che protesta passa per rompiscatole, molti che protestano obbligheranno la singola mensa a prendere provvedimenti anche prima che la RAI glielo imponga.

Insieme possiamo riuscire a far rispettare il capitolato, a godere di un servizio migliore e a veder spesi bene quei soldi per la mensa che, ricordiamolo sempre, fanno parte del salario indiretto, sono soldi dei Lavoratori.

13 luglio 2017