

Anno 13 - n° 255 – 28 ottobre 2014 - Notiziario a cura dei delegati RSU Eni E&P di San Donato Milanese: Angolani, Bellidori, Dispinseri, Fossati, Guzzon, Impalà, Loriga, Maragliulo, Mazzoni, Morganti, Moscatelli, Omini, Pagliari, Picciotto, Reverberi, Tavernar,

Mensa Bolgiano – RSU chiede la completa ristrutturazione

A seguito di una visita congiunta effettuata in data 10 ottobre presso la mensa di Bolgiano, riportiamo le conclusioni relative sia alla situazione igienico-sanitaria e di rispetto del capitolato per quanto riguarda la ristorazione che alcune importanti valutazioni sulla sicurezza del locale.

Abbiamo inviato questa lettera a Eni Upstream per chiederne immediata ristrutturazione nell'ambito del bando di gara per la revisione del sito di Via Maritano, recentemente comparso sulla Gazzetta Ufficiale e riguardante il rinnovo di 8 chiostrine per oltre 50 milioni di euro.

Riportiamo il testo con gli esiti della visita.

Situazione Mensa di Bolgiano - ottobre 2014

In data 8 ottobre 2014 i componenti della Commissione Mensa e i delegati RLSA ENI Upstream si sono recati verificare la situazione della Mensa di Bolgiano a seguito delle numerose segnalazioni pervenute dai lavoratori. Erano presenti la direttrice di Compass per la struttura e Eniservizi.

In generale occorre premettere che, a seguito della visita, si ritiene necessario ed urgente compiere degli interventi straordinari che portino ad una ristrutturazione completa della struttura anche nell'ottica dell'imminente arrivo di nuovi lavoratori nell'area di Bolgiano. Segnaliamo in tal senso che l'attuale servizio di ristorazione è già a pieno regime e non riesce a fornire dei servizi adeguati allo standard delle altre mense compass in San Donato.

In particolare sono da segnalare le seguenti situazioni che da anni vengono riscontrare e che sono finora state tamponate da interventi di piccola manutenzione:

Stato delle cucine: *in generale i locali cucina sono angusti, bui e poco funzionali in quanto estremamente parcellizzati. La loro stessa collocazione, al primo piano sopra la sala pranzo, li rende poco adatti e scomodi per chi opera. L'area di cottura è molto piccola, non in grado di essere autosufficiente in quanto non vi sono spazi adeguati per la preparazione dei cibi. Sono poi presenti tre corridoi inutili ed ingombri di vecchio mobilio, nonché una serie di piccoli magazzini chiaramente insufficienti a contenere quanto necessario.*

Qualcosa di positivo è stato fatto; è stata cambiata la lavastoviglie (riciclata da Roma), sono stati sostituiti i vecchissimi bollitori con altri due macchinari (che paiono comunque usati e uno con il termostato fuori uso) ed è stata costruita la tettoia per i rifiuti. Tuttavia, pur apprezzando gli sforzi dell'appaltante per tenere in ordine, alcuni problemi sono a nostro parere superabili soltanto rifacendo completamente la struttura. In particolare:

- 1. i pavimenti appaiono costantemente neri e sporchi. Ci è stato detto che, nonostante i tentavi di pulizia, è difficile ottenere dei miglioramenti in quanto sono molto vecchi, con piastrelle consumate e spesso irrimediabilmente macchiate; l'insieme non dà certamente una impressione di igiene e di pulito. In molte zone sono stati effettuati rattoppi con piastrelle diverse e di fortuna, scivolose ed inadatte a locali con forte concentrazione di umidità e di calcaree sparso ovunque.*
- 2. i tombini all'aperto nelle cucine per lo scolo dell'acqua sono chiaramente poco igienici e traballanti. Alcuni presentano evidenti ristagni che, con il caldo, sono veicolo di odori poco piacevoli;*
- 3. l'impianto elettrico presenta gruppi di prese multiple posticce precariamente inserite (specie frigoriferi) e riparate con nastro isolante*
- 4. i muri che già mostrano tracce di umidità nonostante le recenti intonacature (infiltrazioni d'acqua dal tetto?);*
- 5. i serramenti sono fatiscenti (i recenti interventi hanno montato infissi riciclati da altri siti).*
- 6. gli spogliatoi con bagni adiacenti sono angusti, senza alcuna areazione né finestre né armadietti sufficienti per lasciare gli indumenti.*

Da un punto di vista della sicurezza abbiamo potuto notare che vi sono solo due uscite di emergenza al piano superiore che non sono direttamente affacciata alle cucine, ovvero ai locali potenzialmente più pericolosi. Per raggiungerle è necessario percorrere dei corridoi angusti ed ingombri di arredi e oggetti. Almeno due estintori sono difficilmente raggiungibili in quanto coperti in un caso da una grossa bilancia fissa ed in un altro da mobilio in dismissione accantonato in attesa di essere rimosso.

Una delle due uscite di sicurezza presenta pericolosità evidenti, in quanto per accedervi è necessario fare dei gradini che portano una persona di altezza media a picchiare sulle taglienti coperture metalliche del soffitto. La via di fuga è ostacolata da ulteriori gradini che portano ad un terrazzino da cui parte una scale di emergenza; abbiamo notato che tale scala funge anche da scarico per il cavo di "messa a terra" di una serie di impianti soprastanti (condizionatori?).

Nel sottostante locale lavaggio la situazione è anche peggiore in quanto manca completamente ogni cartellonistica, non si capisce quale porta sia da considerarsi come via di fuga e tutte le uscite sono dotate di gradini in quanto ribassate rispetto all'adiacente giardino.

Da un punto di vista della vivibilità ci è stato riferito che con l'estate i locali sono estremamente caldi ed umidi, parte del pavimento è sfondato e durante il ciclo del lavaggio si forma un grosso ristagno d'acqua. Il ricambio d'aria non è sufficiente; in alcune zone sono stati tolti i deviatori delle prese d'aria nella speranza di aumentare il flusso d'aria fresca.

I carrelli in dotazione per i trasporti di derrate e stoviglie paiono vecchi e poco efficienti; le addette lamentano problemi di corretta direzionabilità.

Sala da pranzo: rispetto alle nuove strutture introdotte nelle altre strutture, rimarchiamo che:

1. le sedie fissate ai tavoli comportano ingombri sia ai fini della sicurezza che del confort nella seduta.
2. la stanza è suddivisa da pareti in muratura che danno intralcio in caso di evacuazione e anche per i normali spostamenti quotidiani dell'utenza. Peraltro la loro finalità ci è ignota in quanto, essendo basse, non creano privacy e tolgono spazio impedendo la seduta e il passaggio ai commensali; a cosa servono?
3. il piccolo chiosco posticcio adibito a bar ha la cappa fuori asse (circa due metri) e non è dotato di apparecchiatura di lettura badge. Nel merito segnaliamo che in una stanza accanto all'ingresso è funzionante una struttura bar per VIP attiva e praticamente deserta ...

Qualità del cibo e rispetto del menu: le situazioni di disagio segnalate relative al mancato rispetto del menu sono causate dall'organizzazione dell'appaltante.

In particolare le verdure fredde sono tagliate e preparate nelle cucine del Quinto Palazzo Uffici e vengono poi trasportate a Bolgiano. Capita spesso che, nel caso in cui l'utenza consumi principalmente una delle verdure, la mensa rimanga senza e rimpiazzati con quello che ha a disposizione la pietanza terminata.

Le pietanze cotte invece sono preparate in loco ma anche in questo caso l'organizzazione dell'appaltante non sempre permette di avere tutte le scelte che caratterizzano le mense più grandi. Chi gestisce Bolgiano tende a fornire meno varietà; il motivo potrebbe essere a nostro parere nella struttura che, essendo più piccola, con meno macchinari e comunque vecchia e poco efficiente, non permette di cucinare contemporaneamente tutte le pietanze delle altre cucine. Il menù è preparato sulla base delle altre due mense (Quinto e Salvatore Salvo) che sono più grandi e versatili e riescono a rispettare le tabelle del menù esposto all'ingresso mensa e su myeni.

Preparando meno pasti peraltro, ci attenderemmo che la preparazione fosse migliore; ciò purtroppo non avviene. I motivi potrebbero essere diversi; secondo noi la questione è strutturale, macchine vecchie, forni e fornelli meno efficienti, strutture vetuste e quindi anche chi cucina si dispera e non può fare i miracoli.

Sulle dosi della porzione di pizza sui pesi e gli ingredienti abbiamo fatto degli interventi che non hanno tuttavia risolto il problema

In generale le questioni segnalate parrebbero dipendere solo in piccola parte dall'organizzazione dell'appaltante; pesa soprattutto lo stato delle cucine che andrebbero completamente rifatte. E' infatti innegabile che, nelle altre strutture mensa di San Donato la ristrutturazione abbia portato benefici notevoli in termini di qualità e varietà, ma più di tutto igiene!

Alla luce di quanto segnalato, riteniamo quindi urgente che il nuovo bando di gara per la ristrutturazione dei laboratori di Bolgiano prenda in considerazione anche un rifacimento della attuale mensa per portarla agli standard degli altre presenti in San Donato e da poco ristrutturate, ciò anche in considerazione dei previsti aumenti nei numeri di utenza in quella sede.

Delegati Mensa e RLSA ENI Upstream

Telecamere e Varchi ai piani

Rispetto alla comunicativa che l'azienda ha girato ai lavoratori, riteniamo opportuno rammentare che la Direzione Territoriale del Lavoro ha vincolato le nuove installazioni al seguente dettame che l'azienda non riporta nel suo testo. Ci pare opportuno farvelo presente.

Telecamere

6. le immagini registrate non potranno in nessun caso essere utilizzate per eventuali accertamenti sull'obbligo di diligenza da parte dei lavoratori né per l'adozione di provvedimenti disciplinari con esclusione di comportamenti integranti fattispecie di reato denunciati alle Autorità competenti;

Varchi di Ingresso

5. Le informazioni raccolte non potranno in nessun caso essere utilizzate per eventuali accertamenti sull'obbligo di diligenza da parte dei lavoratori né per l'adozione di eventuali provvedimenti disciplinari, di rivalsa o di risarcimento nel caso in cui la Società venga a conoscenza, di notizie o di eventuali errori dei dipendenti, con esclusione dei comportamenti integranti fattispecie di reato, denunciati alle Autorità competenti;